

Pastas, mignardises y petit fours

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería
- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CONTENIDOS

1. Formularios.
2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones de éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
5. Conservación y almacenamiento