

Acabado y presentación de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONTENIDOS

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
5. Técnicas básicas de acabado y presentación en pastelería.