

Decoración de productos de repostería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. CE2. 2
- Interpretar la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONTENIDOS

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
3. Experimentación y evaluación de las posibles combinaciones.
4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
5. Decoraciones con chocolate.
6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura.
7. Posibles problemas y como evitarlos.
8. Composición básica de la cobertura.
9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
11. Mantenimiento y conservación.