

Decoraciones con caramelo y frutas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONTENIDOS

1. Materias primas para la obtención del caramelo.
2. El azúcar, puntos y aplicaciones.
3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
4. Cocción del azúcar.
5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
6. Conservación y almacenamiento.
7. Decoración con frutas.
8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
10. Posibles problemas y como evitarlos.
11. Conservación y almacenamiento.