

Operaciones y técnicas básicas en repostería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería
- Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas básicas de repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CONTENIDOS

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.
2. Preparación de latas y moldes.
3. Manejo del rodillo.
4. Manejo de espátula.
5. Trabajos con manga pastelera.
6. Trabajos con cartucho.