

Rellenos y salados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos
- Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CONTENIDOS

1. Cremas base para rellenos salados.
2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
3. Secuencia de operaciones. Realización.
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
5. Conservación.
6. Consistencia y características.
7. Utilización en los distintos productos de repostería.