

Cremas y relleno

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otras elaboraciones complementarias y específicas que se pueden utilizar en repostería, asociándolas a los productos a elaborar 2
- Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada y otras
- Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CONTENIDOS

1. Principales tipos de cremas.
2. Fundamentos de la elaboración de cremas.
3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
4. Secuencia de operaciones.
5. Conservación.
6. Utilización en los distintos productos de repostería.