

Supervisión y elaboración de caramelos y toffes

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir las elaboraciones de caramelos y toffes clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización
- Identificar necesidades de elaboraciones de caramelos y toffes derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

CONTENIDOS

1. Definición y características del azúcar y edulcorantes.
2. Clasificación de los azúcares.
3. El azúcar: puntos y aplicaciones.
4. Puntos críticos en su elaboración.
5. Formulaciones.
6. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como.
7. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
8. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración