

Supervisión y elaboración de productos de confitería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Identificar las elaboraciones de productos de confitería, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización
- Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de productos de confitería en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CONTENIDOS

1. Mermeladas, confituras y jaleas.
2. Turrone.
3. Mazapanes