

Cobertura de chocolate

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los chocolates que se vayan a realizar.

CONTENIDOS

1. Definición, composición y características.
2. La fabricación del chocolate. Procesos:
3. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.