FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Materias primas en repostería
Duración: 15h
Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.

Contenido

1. Harina: distintas clases y usos.

2. Mantequilla y otras grasas.

3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.

4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.

5. Distintos tipos de fruta y productos derivados: mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.

6. Almendras y otros frutos secos.

7. Huevos y ovoproductos.

8. Gelatinas, especias, etc.

9. Distintas clases de mix.

10. Productos de decoración.