

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Reconocer las características generales de las masas básicas tales como azucaradas, batidas, escaldadas y hojaldres, de múltiples aplicaciones para repostería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización e identificar los productos más significativos obtenidos a partir de las distintas masas básicas 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.

Contenido

1. Definición, clasificación.
2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.