

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Masas y pastas en 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.
- Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería.

Contenido

1. Definición del término masa.
2. Fundamentos de la elaboración de masas.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
5. Tipos de masas.