

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.

Contenido

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería, distintos moldes y sus características.
3. Utillaje y herramientas