

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Preelaboraciones de materias primas en pastelería

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

Contenido

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3. Preelaboraciones más usuales.
4. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones más comunes.
6. Técnicas y métodos establecidos.