

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Postres en restauracion

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

Contenido

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
2. Semifríos: bavarois y mousses.
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles, y las materias primas necesarias para su elaboración.
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
7. Conservación y almacenamiento