

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Salsas y coulis

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. Formularios.
2. Preparación de salsas y coulís, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulís y salsas, así como las posibles variaciones de éstas.
4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y salsas.
5. Conservación y almacenamiento