

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Pastas, mignardises y petit fours

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. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones de éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
5. Conservación y almacenamiento