

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Sorbetes y helados

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 de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
5. Conservación y almacenamiento