

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión y elaboración de caramelos y toffes

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir las elaboraciones de caramelos y toffes clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
- Identificar necesidades de elaboraciones de caramelos y toffes derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados.

Contenido

1. Definición y características del azúcar y edulcorantes.
2. Clasificación de los azúcares.
3. El azúcar: puntos y aplicaciones.
4. Puntos críticos en su elaboración.
5. Formulaciones.
6. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como.
7. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
8. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración