

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cobertura de chocolate

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los chocolates que se vayan a realizar.

Contenido

1. Definición, composición y características.
2. La fabricación del chocolate. Procesos:
3. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.