



Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería

Sku: CT0909

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Materias primas empleadas en repostería. 2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización. 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar. cremas frutas. chocolate. almendras. masas y otras: composición. factores a tener en cuenta en su elaboración. conservación y utilización. 4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.