



Materias primas en repostería

Sku: CT0910

Horas: 13

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Harina: distintas clases y usos. 2. Mantequilla y otras grasas. 3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 5. Distintos tipos de fruta y productos derivados: mermeladas. confituras. frutas confitadas. pulpas. etc. 6. Almendras y otros frutos secos. 7. Huevos y ovoproductos. 8. Gelatinas. especias. etc. 9. Distintas clases de mix. 10. Productos de decoración.