Utilizaciones básicas de pastelería

Sku: CT1575

Horas: 16

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Uso y manejo de la manga pastelera. 1.1. Preparación. 1.2. Boquillas. 1.3. Carga de la manga y cerrado de la manga. 2. Uso y manejo del cornet o cartucho. 2.1. Confección de un cornet. 2.2. Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet. 3. Uso. estirado y manejo con rodillo. 4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico. 4.1. Espátula. 4.2. Acanalador. 4.3. Lengua. 4.4. Rebañadera. 4.5. Atemperadora de chocolate. 4.6. Cazo eléctrico. 4.7. Termómetros y pesajarabes o inyectoras-dosificadoras.