



Materias primas de uso común en pastelería

Sku: CT1576

Horas: 21

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte. harina floja. harina de media fuerza. entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. 2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales. animales. hidrogenadas. entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. 3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida. clara líquida. huevo líquido. entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. 4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña. azúcar de remolacha. edulcorantes. entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. 5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca. leche de cabra. nata. leche en polvo. entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. 6. Otros productos de uso en pastelería. 6.1. Frutas frescas. 6.2. Carne. 6.3. Pescados. 6.4. Verduras. 6.5. Frutos secos. 6.6. Aromas. 6.7. Especias entre otros. 6.7.1. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.