



## **Preelaboraciones de materias primas en pastelería**

**Sku:** CT1577

**Horas:** 22

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración. 2. Tratamientos característicos de las materias primas. 3. Preelaboraciones más usuales. 3.1. Merengue. 3.2. Montado de nata y trufa. 3.3. Gelatinas y glaseados. 3.4. Puntos del azúcar. 3.5. Pomado de mantequilla. 3.6. Purés de frutas. 4. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución. 5. Operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones más comunes. 6. Técnicas y métodos establecidos.