



Tartas

Sku: CT1580

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Tartas. Montaje y composición 2. Elaboración de tartas clásicas 2.1. Tarta alsaciana 2.2. Tartas de fruta 2.3. Tartas con crema de mantequilla 2.4. Tartas de yema 2.5. Tarta de nata 2.6. Tartas de trufa 2.7. Tartas de queso 2.8. Tarta de Santiago 2.9. Brazos de gitano 2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de fruta) 3. Tartas con base de semifríos o mousses 4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración