



Postres en restauracion

Sku: CT1581

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Postres básicos: postres de base láctea. a base de frutas y fritos o de sartén 2. Semifríos: bavaoís y mousses 3. Postres en restauración: formulación y creación de postres 4. Preparación de postres. conociendo la distinta 55. los útiles. y las materias primas necesarias para su elaboración 5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres. así como. las posibles variaciones en éstas 6. Creación y diseño de postres. combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas 7. Conservación y almacenamiento