



Pastas, mignardises y petit fours

Sku: CT1584

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Formularios 2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias 3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones de éstas 4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours 5. Conservación y almacenamiento