



## **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