



## Rellenos y cremas

**Sku:** CT1586

**Horas:** 10

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones 2. Preparación de rellenos y cremas. seleccionando herramientas y materias primas necesarias 2.1. Cremas con base de huevo 2.2. Cremas con nata 2.3. Cremas con frutas 2.4. Cremas con base de caramelo 2.5. Trufas y pralinés 3. Fases y procesos de elaboración de rellenos y cremas. así como las posibles variaciones en éstas 4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas 5. Conservación y almacenamiento