



## Masas y pastas de múltiples aplicaciones

**Sku:** CT1587

**Horas:** 29

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
2. Preparación del material necesario (moldes. latas. utensilios y herramientas)
3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas
4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas
5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones
6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas
7. Refrigeración de productos de pastelería
8. Conservación y almacenamiento