



Acabado y presentación de pastelería

Sku: CT1588

Horas: 9

Formato: HTML

OBJETIVOS

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto aplicando técnicas básicas de elaboración.

CONTENIDOS

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos. 2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. 3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución. 4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras. 5. Técnicas básicas de acabado y presentación en pastelería.