



## **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.**