



Decoración de productos de repostería

Sku: CT1589

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. 2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. 3. Experimentación y evaluación de las posibles combinaciones. 4. Tendencias en la presentación de elaboraciones. 5. Decoraciones con chocolate. 6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura. 7. Posibles problemas y como evitarlos. 8. Composición básica de la cobertura. 9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate. bombonería. motivos decorativos). 10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura. tipos de compresores. condiciones previas para pintar. modo de preparar la pintura y pintado. 11. Mantenimiento y conservación.