



Decoraciones con caramelo y frutas

Sku: CT1590

Horas: 12

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Materias primas para la obtención del caramelo. 2. El azúcar. puntos y aplicaciones. 3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo. 4. Cocción del azúcar. 5. Algunos trabajos (flores. hojas. lazos o piezas sopladas). 6. Conservación y almacenamiento. 7. Decoración con frutas. 8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería. 9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas. 10. Posibles problemas y como evitarlos. 11. Conservación y almacenamiento.