



Operaciones y técnicas básicas en repostería

Sku: CT1970

Horas: 5

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Batido. mezclado. amasado. emulsionado. tamizado y otras. 2. Preparación de latas y moldes. 3. Manejo del rodillo. 4. Manejo de espátula. 5. Trabajos con manga pastelera. 6. Trabajos con cartucho.