



## 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.