



## Rellenos y salados

**Sku:** CT1971

**Horas:** 5

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Cremas base para rellenos salados. 2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados. 3. Secuencia de operaciones. Realización. 4. Determinación del punto de montaje. batido. consistencia y características propias de cada elaboración. 5. Conservación. 6. Consistencia y características. 7. Utilización en los distintos productos de repostería.