



## Cremas y relleno

**Sku:** CT1973

**Horas:** 11

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Principales tipos de cremas. 1.1. Cremas con huevo. 1.2. Cremas batidas. 1.3. Cremas ligeras. 2. Fundamentos de la elaboración de cremas. 3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración. 4. Secuencia de operaciones. 5. Conservación. 6. Utilización en los distintos productos de repostería.