



Masas y pastas en repostería

Sku: CT1976

Horas: 17

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición del término masa. 2. Fundamentos de la elaboración de masas. 3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha. 4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos. 5. Tipos de masas. 5.1. Hojaldradas. 5.2. Batidas o esponjadas. 5.3. Amasadas. 5.4. Escaldadas. 5.5. Azucaradas y pastas varias. 5.6. Masas fritas.