



## Cubiertas en repostería

**Sku:** CT1979

**Horas:** 10

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Definición 2. Tipos 2.1. Chocolate 2.2. Preparados a base de frutas y otras 2.3. Glaseados 2.4. Pasta de almendra 2.5. Pasta de azúcar 3. Ingredientes y formulación 4. Secuencia de operaciones 5. Consistencia y características 6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones 7. Conservación y normas de higiene 8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería