



Cobertura de chocolate

Sku: CT2163

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición. composición y características. 2. La fabricación del chocolate. Procesos: 2.1. La cosecha. 2.2. La fermentación 2.3. El secado. 2.4. El almacenamiento. 2.5. La mezcla. 2.6. La torrefacción 2.7. La molienda 2.8. La mezcla y el amasado. 2.9. El refinado y el conchado 3.– Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas. 4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.