



# Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate

**Sku:** CT2166

**Horas:** 18

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Bombones. 1.1. Definición y clasificación: 1.2. Variedades: 1.3. Puntos críticos en su tratamiento. 1.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. 1.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones. 1.6. Formulaciones. 1.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración. 1.8. Principales anomalías. causas y posibles correcciones. 1.9. Aplicaciones y destinos finales de los bombones. 2. Piezas de chocolate. 2.1. Definición y clasificación. 2.2. Puntos críticos en su tratamiento. 2.3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. 2.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate. 2.5. Formulaciones. 2.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración. 2.7. Principales anomalías. causas y posibles correcciones. 2.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos. 2.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.