



Diseño de productos de pastelería

Sku: CT2169

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Composición de las materias primas. 2. Las calidades de las materias primas. 3. Variedades y subproductos. 4. Estacionalidad de las materias primas perecederas. tales como frutas y hortalizas. 5. Características de sabor. olor y color entre otras. de las diferentes materias primas. 6. Aplicaciones de un producto. 6.1. Dosificación. 6.2. Utilización. 6.3. Propiedades. 6.4. Productos donde se aplica. 6.5. Elaboraciones. 7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería. 8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir. mezclar. amasar. incorporar. tamizar. entre otros. 9. Descripciones. caracterizaciones. métodos y aplicaciones más comunes. 10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.