

PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

Modalidad: curso e-Learning Duración: 4 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización. Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

CONTENIDOS

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre. 2. Utilización de manga, cornets, biberones y otros utensilios. 3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración. 4. Importancia de la vajilla.

