

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.

CONTENIDOS

1. Harina: distintas clases y usos. 2. Mantequilla y otras grasas. 3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 5. Distintos tipos de fruta y productos derivados: mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc. 6. Almendras y otros frutos secos. 7. Huevos y ovoproductos. 8. Gelatinas, especias, etc. 9. Distintas clases de mix. 10. Productos de decoración.

