

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración. Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Tartas. Montaje y composición.
2. Elaboración de tartas clásicas.
3. Tartas con base de semifríos o mousses.
4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración

