

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

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

## CONTENIDOS

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén. 2. Semifríos: bavaoís y mousses. 3. Postres en restauración: formulación y creación de postres. 4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles, y las materias primas necesarias para su elaboración. 5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas. 6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas. 7. Conservación y almacenamiento

