

JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

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. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias. 2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas. 3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas. 4. Conservación y almacenamiento

