

DECORACIONES CON CAMELO Y FRUTAS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONTENIDOS

1. Materias primas para la obtención del caramelo. 2. El azúcar, puntos y aplicaciones. 3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo. 4. Coccción del azúcar. 5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas). 6. Conservación y almacenamiento. 7. Decoración con frutas. 8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería. 9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas. 10. Posibles problemas y como evitarlos. 11. Conservación y almacenamiento.

