

# OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

---

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería. Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas básicas de repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

## CONTENIDOS

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras. 2. Preparación de latas y moldes. 3. Manejo del rodillo. 4. Manejo de espátula. 5. Trabajos con manga pastelera. 6. Trabajos con cartucho.

