

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos. Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas.

CONTENIDOS

1. Cremas base para rellenos salados. 2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados. 3. Secuencia de operaciones. Realización. 4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. 5. Conservación. 6. Consistencia y características. 7. Utilización en los distintos productos de repostería.

