

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Clasificar los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otras elaboraciones complementarias y específicas que se pueden utilizar en repostería, asociándolas a los productos a elaborar 2 Enumerar los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada y otras. Interpretar fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CONTENIDOS

1. Principales tipos de cremas. 2. Fundamentos de la elaboración de cremas. 3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración. 4. Secuencia de operaciones. 5. Conservación. 6. Utilización en los distintos productos de repostería.

