

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado supervisar la realización de las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Tipos. 3. Ingredientes y formulación. 4. Secuencia de operaciones. 5. Consistencia y características. 6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. 7. Conservación y normas de higiene. 8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería

