

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de masas que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas. Describir las elaboraciones de masas, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

CONTENIDOS

1. Clasi?cación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos ?nales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: Envasado y etiquetado

