

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes. Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de hojaldres.

CONTENIDOS

1. Características.
2. Tipos y formulación.
3. Puntos críticos en su elaboración.
4. Aplicaciones.
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.
7. Formulaciones.
8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

