

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los chocolates que se vayan a realizar.

CONTENIDOS

1. Definición, composición y características. 2. La fabricación del chocolate. Procesos: 3. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas. 4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

