

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Regeneración de productos utilizados en repostería

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Explicitar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.

Contenido

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases.