

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Rellenos y cremas

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

Contenido

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
3. Fases y procesos de elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
5. Conservación y almacenamiento