

## 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