

SUPERVISIÓN DE ELABORACIONES ESPECÍFICAS PARA EL ACABADO Y PRESENTACIÓN DE POSTRES



SKU: CT0590

Horas: 10

CONTENIDO

1. Fuentes de información y bibliografía.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones.
 - 2.1. Glaseados.
 - 2.2. Merengues.
 - 2.3. Pinturas de cobertura.
 - 2.4. Gelatinas.
 - 2.5. Almíbares y baños.
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
5. Justificación y realización de posibles variaciones.