# SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS

**SKU:** CT0588
**Horas: 20**

## CONTENIDO

1. Definición. Clasificación y características.
1.1. Helados de crema: crema. frutas. praliné o turrón. chocolate. con vino o licores. y otros.
1.2. Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
1.3. Biscuit glacé y perfectos.
2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
3. Puntos críticos en su elaboración.
3.1. Higienización. pasteurización.
3.2. Homogeneización.
3.3. Maduración.
3.4. Helado.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías. causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.