MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

SKU: EVOL-4842-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	30
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- 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.

Contenidos

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).

3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

7. Refrigeración de productos de pastelería.

8. Conservación y almacenamiento