

SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS

SKU: EVOL-4774-VNO-B | Categorías: Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 20

Acreditado por Universidad NO

Créditos ECTS 0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de rellenos que resulten aptos para elaboraciones posteriores, aplicando diferentes técnicas.
- Describir las elaboraciones de cremas y rellenos, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

Contenidos

- 1. Clasificación y características.
- 2. Puntos críticos en su elaboración.
- 3. Tipos.
- 4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
- 6. Formulaciones.
- 7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

