

SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS EN PASTELERÍA

SKU: EVOL-4775-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

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 helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

Contenidos

1. Definición. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
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.

