



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Hostelería

PREPARACIÓN BÁSICA DE REPOSTERÍA

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 70

CONTENIDO:

1.- PREPARACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA (I).

Introducción. Tartaletas y Tartitas. Pastitas y Pastas. Parisinos. Tortitas, Galletas y Galletitas. Charlotitas y Pastelitos. Macarrones y Ausonias. Cremitas y Lionesas. Merengues. Otros Tipos de Pasteles Pequeños. Borduras y Savarines. Cremas. Los Souffles. Las Salsas Dulces. Las Tartas: Recetas y Técnicas de Ejecución. Tartas o Similares de Renombre Internacional. Brazo de Gitano, Tronco de Navidad, Trufas. Postres Varios.

2.- POSTRES Y HELADOS.

Introducción. Masas Utilizadas para Tartas de Frutas y otros Postres a Base de Frutas. Pasteles con Frutas. Costradas de Frutas. Otros Postres o Dulces a Base de Frutas. La Fruta Confitada. Pulpa y Jugo de Frutas. Postres y Helados.

3.- SERVICIOS ESPECIALES "BUFFET" Y "SELF-SERVICE".

El "Buffet" y el "Self-Service".



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net