

PREPARACIÓN BÁSICA DE REPOSTERÍA

70
HORAS

DESCRIPCIÓN

Confeccionar y presentar distintos productos de repostería confeccionados a base de masas o pastas y rellenos básicos, así como otros productos propios de esta especialidad.

OBJETIVOS

Confeccionar y presentar distintos productos de repostería confeccionados a base de masas o pastas y rellenos básicos, así como otros productos propios de esta especialidad.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: PREPARACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA (I): Introducción. - Tartaletas y Tartitas. - Pastitas y Pastas. - Parisinos. - Tortitas, Galletas y Galletitas. - Charlottas y Pastelitos. - Macarrones y Ausonías. - 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.

UNIDAD 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.

UNIDAD 3: SERVICIOS ESPECIALES BUFFET Y SELF- SERVICE: El buffet y el self service.