

## Duración

50 horas

## 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

### ☑ Preparaciones Básicas de Repostería (I).

- ✓ Introducción.
- ✓ Tartaletas y Tartitas.
- ✓ Pastitas y Pastas.
- ✓ Parisinos.
- ✓ Tortitas, Galletas y Galletitas.
- ✓ Charlottitas 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.

### ☑ 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.

### ☑ Servicios Especiales "Buffet" y "Self-Service".

- ✓ El "Buffet" y el "Self-Service".