



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.

Con CD:

Si

Horas:

70 Horas

Páginas:

278 Páginas

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.

Contenido

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.