

Pastelería: Postres para la Restauración

Este **curso** está diseñado para que los alumnos sean **especialistas en el mundo de la pastelería** aplicada al sector de la **restauración**. Dominarán las materias primas y cuando utilizarlas para sacar el máximo partido en cada caso. Además, manejarás todas las **técnicas para múltiples elaboraciones de los postres**, dedicando un apartado especial para la **decoración del plato**.

¿Qué serás capaz de hacer al finalizar el curso?

Sabrás sacar partido a las **materias primas**: los diferentes tipos harinas y sus usos, azúcar y edulcorantes, frutos secos, huevos, mermeladas, gelatinas, chocolates, natas, soufflés...

Reproducirás **creaciones complejas** tomando decoradas de forma atractiva tomando conciencia de la **importancia de la vajilla** y cómo utilizarla en cada caso.

¿A quién va dirigido este curso?

Esta formación está pensada para todos los **amantes de la repostería** y además de los **profesionales** que quieran implementarlo en la **restauración**.

PLAN DE ESTUDIOS

- Técnica profesional.
Generalidades, postres, cocina, técnicas y procedimientos para ejecución de postres.
- Materias primas.
Diferentes clases de harina, mantequilla, gelatinas, huevos, azúcar, edulcorantes, cacao, fruta, mermeladas, confitados...
Almendras y frutos secos
- Elaboración de distintos postres.
Factores a tener en cuenta para la elaboración y conservación a nivel industrial...
- Presentación en el plato.
Técnicas a utilizar en función de cada postre.
Uso de chocolates, manga, cornets...



MODALIDAD:

- Presencial

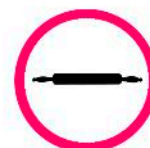


Duración

curso:

18/11/2021

23/02/2022



Formación Gratuita

- Trabajadores
- Hostelería
- Autónomos
- Personas en ERTE



Calle Segunda, 39. Carbajosa de la Sagrada. (Salamanca)



923.100.991 · 637.424.846



info@escuelahosteleriasalamanca.es



www.escuelahosteleriasalamanca.es