

Preparación Básica de Repostería

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: **80** 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:

Tema 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.

Tema 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 Jugode Frutas. Postres y Helados.

Tema 3.- Servicios Especiales "Buffet" y "Self-Service".

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