

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PASTELERIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Conocer las diferentes técnicas culinarias relacionadas con la pastelería.

Dominar los equipamientos y las materias primas necesarias de acuerdo con cada especialidad.

Familiarizarse con las particularidades propias de la heladería, así como las nuevas tendencias de pastelería.

Pastelería salada.

Realización de decoraciones, figuras etc...

Contenidos:

Técnicas culinarias, equipamiento y materias primas

Cremas y rellenos

Diferentes masas

Jarabes, baños, confituras, salsas y coulis

Pastas, mignardises y petit fours

Sorbetes y helados

Tartas

Postres de restauración

Postres básicos y tradicionales



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Fondant y cupcakes

Pastelería salada

Realización de decoraciones, figuras etc