

CURSO: “REPOSTERIA”

40 hrs. Teórico- prácticas

OBJETIVO: Brindar a los participantes las técnicas elementales de repostería a través del desarrollo de sus habilidades, partiendo de la elaboración de las masas base hasta el emplatado de cada postre. Aplicando la normatividad vigente en materia alimentaria.

PLAN DE SESIONES	
MODULOS	CONTENIDO
1. INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA	Historia de la repostería
2. ELEMENTOS BASICOS DE REPOSTERIA	Azúcar Huevos Leche Harinas Mantequilla Frutas Chocolate Esencias y licores
3. MASAS Y SALSAS BASICAS	Masas fermentadas Masas quebradas Masas batidas crecidas Salsas frías y calientes
4. TIPOS DE MERENGUES	Francés Suizo Italiano
5. BISQUITS LIGEROS	Genovesa Pionono y joconde Dacquoise
6. CREMAS	Inglesa Pastelera Chantilly Mantequilla
7. TARTAS, PASTELES Y GALLETAS	Frías Calientes
8. POSTRES EMLATADOS	Elementos básicos de un postre Salseado Crocantes Decoraciones variadas