

## PROGRAMA FORMATIVO

# CURSO DE REPOSTERÍA

- En diciembre, por las mañanas, total **48 horas prácticas de curso**.
- Días de lunes a jueves y de 9.00 a 13.00 las tres primeras semanas de diciembre.
- **Inicio** el 2/12/19 y **finaliza** el 19/12/19
- **Mínimo necesario:** 5 alumnos

### **PROGRAMA A DESARROLLAR:**

- I. Conceptos básicos:

#### PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS

- AZÚCAR
- HARINA
- LAS GRASAS
- CHOCOLATE
- OTRAS: frutas, huevos, leche, levadura

#### CREMAS:

- DE HUEVO Y LECHE
- COMPUESTAS
- A BASE DE CLARAS

#### MASAS Y PASTAS:

- MASAS ESPONJOSAS/BATIDAS
- MASAS ESCALDADAS
- MASAS ESTIRADAS
- MASAS FERMENTADAS
- OTRAS MASAS

#### SALSAS Y COULIS

#### SEMIFRÍOS

- MOUSSES
- CHARLOTAS
- BAVAROISE
- ESPUMAS

## POSTRES HELADOS

- HELADOS. Definición, ingredientes principales y elaboración.
- SORBETES. Definición, ingredientes principales y elaboración.
- PARFAITS, BOMBAS Y BISCUITS.

## II. Postres en restauración:

A BASE DE FRUTAS

A BASE DE LÁCTEOS

FRITOS O SARTÉN

TARTAS