

Ficha Temática

Postres petit para mesa de postres.

Modalidad:

En línea

Duración:

30 horas

Requerimientos:

- Cualquier dispositivo electrónico que le permita reproducir audio y video y tener una conexión estable a internet.
- Entregar la documentación requerida: Identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio.
- Realizar el pago del curso.
- Se necesita horno y utensilios para hornear.

Objetivo:

El alumno tendrá a la mano, variedad de recetas tradicionales, en donde podrán dar ese toque especial, usando técnicas y procesos de vanguardia, para obtener un resultado más prolijo.

Temario:

1. Higiene y Seguridad en la elaboración de alimentos.
2. Elaboración de cremosos, postres al vaso y creme brulee sin horno.
3. Mini tartas de frutas, elaboración de rellenos y decoraciones.
4. Armado de postre en capas: tiramisú.
5. Mousse de chocolate y chesecake frio.
6. Practica final / Elaboración de una pequeña mesa de postres
7. Control de costos.
8. Sustentabilidad

Documento que se otorgará:

- Constancia con validez oficial.

