POSTRES PARA BUFFET (II)

Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Generación de nuevas propuestas de postres de calidad destinados a los buffets para hoteles de 4* manteniendo un coste controlado, optimizar y mejorar rendimientos.

CONTENIDOS

Filosofía del postre en el buffet.

La rentabilidad.
La calidad.
La artesanía.
El equilibrio.
Puesta en escena.

Tendencia del mercado.

Postres de frutas.
Postres vegetales.
La escala del dulzor.
El retorno de los clásicos.

RECETARIO DE POSTRES

POSTRES VEGANOS:
MOUSSE DE AGUACATE Y CHOCOLATE.
PASTEL CREMOSO DE AGUACATE.
REMAKE DE POSTRE CLASICO:
ECLAIR MODERNO
CUADRADILLO DE MANDARINA.

CONCLUSIONES Y PUESTA EN COMUN.