

REPOSTERÍA CREATIVA



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 16 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- *Descubrir el uso de los texturizantes, conceptos, técnicas y herramientas relacionadas con las texturas de la repostería tradicional que permitirá desarrollar una gran cantidad de ideas que se aplicarán a platos únicos.
- *Destinar el curso a profesionales y amateurs de la cocina, pastelería y coctelería.

CONTENIDOS

- Texturas
- Ingredientes
- Usos
- Agar, Lecitina, Almidones
- Técnicas para la elaboración de Gelatinas, cremas y crujientes
- Preparaciones tradicional y moderna
- Creación de distintos platos