

POSTRES Y COCINA DULCE



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 10 h
Precio: 130.00€

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

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es actualizar y completar tus conocimientos para estar siempre al día y encontrar nuevas vías de desarrollo profesional.

Al finalizar el estudio del presente curso, los alumnos habrán adquirido los conocimientos sobre:

- El complejo mundo de la repostería con las técnicas precisas para que de esa manera puedan expresar su creatividad desarrollando su propia bombonería y modelar artísticamente varios productos.
- La integración de técnicas y materias primas no tradicionales.
- Las nuevas tecnologías y sus aplicaciones para lograr presentaciones modernas y así jerarquizar el perfil profesional y la propuesta gastronómica.

CONTENIDOS

- 1º TEXTURA DEL CHOCOLATE
- 2º POSTRE CON ESTRELLA MICHELIN
- 3º POSTRES CON VEGETALES