

PROGRAMES DE FORMACIÓ SECTORIAL CONSORCI 2021

# POSTRES DE RESTAURANT

**ÀREA: TURISME, HOSTELERIA I JOC**

**MODALITAT: PRESENCIAL**

**16H**



## OBJECTIUS

### Objectius generals:

- Elaborar i presentar diferents postres.
- Conèixer les tècniques avançades per l'elaboració de postres pensats per a restaurant.
- Reconèixer i saber utilitzar les noves matèries primeres utilitzades per a postres.

## CONTINGUTS

1. Matèries primeres.
2. Deducció i càlcul de necessitats.
3. Operacions de regeneració, tècniques innovadores de pastisseria.
4. Funcions de batre, barrejar, pastar, incorporar i tamisar.
5. Preparació de bases i motlles.
6. El corró, l'espàtula i la màniga.
7. Masses, pastes ensucrades i seques, toves, batudes o esponjoses, escaldades, llevades o fermentades.
8. Semifreds.
9. Cremes farcides.
10. Xarops i cobertures.
11. Xocolata.
12. Postres salades.
13. Presentacions.
14. Receptari.