

## POSTRES DE RESTAURANT

### Objectius:

- 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