



SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS

SKU: CT2146

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: batido. esponjado. preparación de la harina. mezcla. llenado y cocción.
 - 2.1. Tipos de masas batidas.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías. causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: Envasado y etiquetado.