El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

POSTRES CASEROS PARA TU RESTAURANTE

Objetivos:
Aprender a dar un valor añadido a los menús de los restaurantes, ya que una buena exposición de postres anima al cliente al consumo y pone el punto final a una comida la cual queda marcada en muchos casos por el recuerdo de este ultimo plato "el postre", y a su vez es donde el restaurador y hostelero puedo marcar un buen precio.

Contenidos: Elaboración de 19 postres caseros útiles en hostelería y restauración, en planchas y formato individual, de rápida ejecución y alta calidad.

1. Mousse de chocolate
2. Mousse de naranja
3. Mousse de fresa
4. Mousse de café
5. Pannacotta de chocolate
6. Pastel Princesa
7. Bizcocho de chocolate cuchara
8. Tarta brisa de limón y merengue
9. Plancha de bizcocho wholegrain
10. Plancha de triple chocolate
11. Tarta volcada tiramisú
12. Tarta volcada crema y fruta
13. Tarta volcada crema y nueces
14. Tarta volcada de queso y arándanos
15. CheeseCake New York Style con arándanos
16. Tarta de queso española al baño maría
17. Tartaleta de bizcocho toffee
18. Tartaleta de albaricoque y chocolate
19. Tartaleta de crema y frutas

Fechas : 30 de noviembre y 1 de diciembre
Horario: De 16.30 a 19h.
Docencia: Josep Bosch (Puratos)
Dirigido a: Jefes/as de cocina, cocineros/as y profesionales de la restauración en activo.
Lugar de impartición: CdT Castelló

Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo
FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 5 días hábiles antes del comienzo del curso
Tel.: 964 739 800. Fax.: 964 739 801. E-mail: cdt_castellon@gva.es
Inscripción Telemática: www.cdt.gva.es