

En este curso, conocerás las funciones de cada materia prima, condiciones y técnicas necesarias, así como los principales problemas a los que te puedes enfrentar y las soluciones para obtener este tipo de productos.

Si tienes algún proyecto en específico, tráelo y te ayudamos en el desarrollo.

**¡ VEN Y APRENDE CON
NOSOTROS !**

INFORMES E INSCRIPCIONES
Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx



Curso de trampado y confitado duro y suave en bombo



Curso de trampado y confitado en bombo

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Personal involucrado en desarrollo de productos, producción, soporte técnico, venta de materias primas y en general a todo aquel interesado en elaborar productos confitados.

Deseable mínimo se cuente con estudios a nivel bachillerato.



OBJETIVO

Al finalizar el curso, el participante aplicará las técnicas de trampado, confitado duro y suave en bombo, al elaborar sus propios desarrollos.

TEMARIO

I. Introducción

1.1. Materias primas

1.2. Clasificación y características de productos confitados y/o trampados

1.3. Características del bombo

II. Trampado de centros

2.1. Factores a controlar

2.2. Proceso

2.3. Practica de trampado (pasitas con chocolate, nuez caramelizada)

III. Confitado duro

3.1. Factores a controlar

3.2. Proceso

3.3. Práctica de confitado duro

(almendras confitadas, comprimido jaspeado)

IV. Confitado suave

4.1. Factores a controlar

4.2. Proceso

4.3. Práctica de confitado suave (jelly beans)

V. Discusión final y conclusiones

LUGAR: Monte Albán 135-A, Col. Narvarte, CP 03020, Cd. México.

HORARIO: 9:00 –18:00 h ***

**La fecha puede cambiar si no se reúne el mínimo de participantes.

***El horario puede extenderse hasta las 19 h