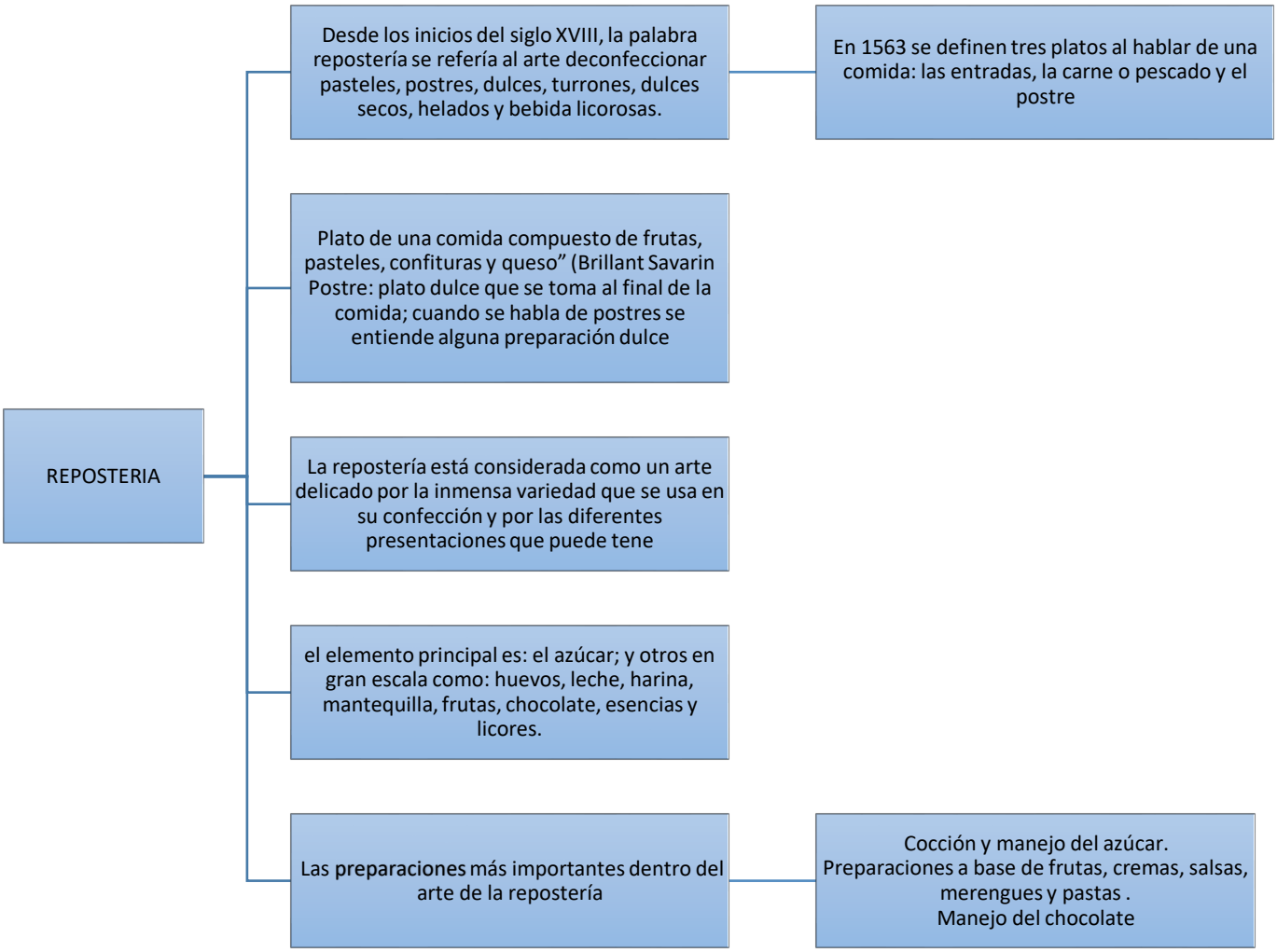
REPOSTERIA
Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte deconfeccionar pasteles, postres, dulces, turrones, dulces secos, helados y bebida licorosas.
En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre
Plato de una comida compuesto de frutas, pasteles, confituras y queso" (Brillant Savarin Postre: plato dulce que se toma al final de la comida; cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce
La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que puede tene
el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.
Las preparaciones más importantes dentro del arte de la repostería
Cocción y manejo del azúcar.
Preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas .
Manejo del chocolate