



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
**Gestionar actividades de preelaboración, elaboración y
conservación de productos de confitería y chocolates**

Código: ECP1777_3

NIVEL: 3



Aerógrafo: Instrumento que sirve para rociar pintura a presión. El equipo que suministra el aire a presión es el compresor. Los aerógrafos pueden ser de atomización interna, si el aire y la pintura se mezclan dentro del aerógrafo, o externa si se mezcla fuera.

Atemperado: Técnica que consiste en fundir el chocolate controlando su curva de temperatura. Permite trabajar el chocolate a su gusto y obtener un resultado perfecto para todas sus realizaciones.

Fruta escarchada: Fruta que se sumerge, y se cocina posteriormente, en almíbar para que pierda su humedad interior de manera que pueda conservarse sin riesgo de putrefacción.