



www.reposteria.cl

## **TEMARIO TALLER DE KUCHEN Y QUEQUES 1**

Curso presencial, 3 clases de 4 horas cada día, durante las cuales los alumnos participarán activamente en todas las elaboraciones.

### **1ª clase:**

Masa base tartas y pie.

Masa base kuchen batido.

Elaboraciones de:

Queque básico simple.

Queque de manzanas y nueces.

Queque inglés.

Queque zanahoria.

### **2ª clase:**

Pie de manzana.

Pie de limón.

Tarta de chocolate.

Kuchen de grumos.

Kuchen nueces (Bienenstich).

### **3ª clase:**

Kuchen frutas.

Kuchen enrejado de frutas.

Tarta de coco y manjar.

Brazo de Reina.

Se reparten los productos entre l@s alumn@s.

Se entregan las recetas y diploma de participación.