

TEMARIO TALLER DE KUCHEN Y QUEQUES 2

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

1ª clase:

Masa base bizcocho seco o galleta.

Elaboraciones de:

Queque crocante de nueces.

Queque de café con chocolate y nueces.

Queque Arena.

Queque especial de coco.

2ª clase:

Frangipane.

Tarta after eight.

Kuchen manzana con crema.

Kuchen de queso y frambuesas

Frankfurter Kranz.

3ª clase:

Kuchen ruibarbo crocante.

Kuchen de almendra.

Kuchen de fruta con crema encima.

Tarta de yogurt-naranja.

Se reparten los productos entre 1@s alumn@s.

Se entregan las recetas y diploma de participación.



www.reposteria.cl