

TEMARIO TALLER DE KUCHEN Y QUEQUES 3



www.reposteria.cl

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

Contenidos:

Queque de caramelo

Pan de pascua

Pan de miel

Cheesecake (version Americana)

Tarta de queso alemana

Upside down cake (de piña)

Tarta de yogurt

Tartaleta de frutas

Donauwelle (kuchen de chocolate, vainilla y cerezas)

Rollo de castañas y chocolate

Strudel de manzana

Strudel de amapola.

Se reparten los productos entre l@s alumn@s, entrega de recetas y diploma de participación.



www.reposteria.cl