

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

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