

TEMARIO TALLER DE MERMELADAS

Curso práctico, se trabaja en conjunto con la profesora. 2 clases de 4 horas cada una, durante las cuales los alumnos participarán activamente en todas las elaboraciones.

Elaboraremos mermeladas de:

Frambuesas
Frutillas
Naranjas
Rosa Mosquetas
Murtas
Grosellas
Kiwi

Y dulces de:

Alcayota con nueces
Membrillos.

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



www.reposteria.cl