

TEMARIO CURSO DE PASTELERIA 1.-

Curso presencial, 3 clases de 4 horas cada día, en donde se elaborarán recetas base de diferentes bizcochos con técnicas básicas de la pastelería.

Contenido:

Torta de Piña
Torta de Chocolate
Torta de Nueces
Torta de Hojarasca
Torta de Merengue.

1ª clase:

Bizcocho base de vainilla,
Bizcocho base de chocolate,
Bizcocho de nueces,
Masa de hojarasca,
Merengue cocido.

2ª clase:

Horneo torta de hojarasca;
Preparación de cremas:
pastelera de vainilla,
crema de manjar,
crema de chocolate,
Preparación de ganachè de chocolate.

3ª clase:

Relleno y terminación de:
Torta de Chocolate;
Torta de Nueces;
Elaboración de merengue para terminación torta de nueces;
Torta de Hojarasca;
Torta de Piña.

Se reparten las preparaciones entre l@s alumn@s.
Se entregan las recetas y diploma de participación.



www.reposteria.cl