

TEMARIO CURSO DE PASTELERIA 2.-

Curso presencial, 3 clases de 4 horas cada día, se elaborarán diferentes bizcochos clásicos de la repostería alemana.

Es condición tener conocimientos previos o haber hecho el *curso de pastelería 1*.

Contenidos:

Torta Peruana

Torta Ciruela

Torta Zanahoria

Schichttorte (Torta panqueque estilo alemán)

Torta Oro y Plata.

1ª clase:

Bizcocho torta Peruana (Perutorte),

Bizcocho de Ciruela.

Bizcocho de Zanahoria (Rüblitorte),

Bizcocho torta de Panqueques (Schichttorte),

Bizcocho torta Oro y Plata (torta Blanca),

2ª clase:

Preparación de cremas:

crema de naranjas,

crema de chocolate blanco;

trufa de chocolate;

Crema de Oro y Plata.

Relleno de todas las tortas.

3ª clase:

Terminación de:

Torta de Panqueques con naranjas glaseadas;

Torta de Oro y Plata;

Torta de Zanahorias con zanahorias confitadas;

Torta Peruana con glaseado de limón y nueces picadas;

Torta Ciruelas con baño de chocolate.

Se reparten las preparaciones entre l@s alumn@s.

Se entregan las recetas y diploma de participación.



www.reposteria.cl