

## **TEMARIO CURSO DE PASTELERIA 3.-**

Curso presencial, 3 clases de 4 horas cada día, se elaborarán diferentes bizcochos y rellenos de mayor complejidad.

Es condición tener conocimientos previos o haber hecho el *curso de pastelería 1 y 2*.

### **Contenido:**

Torta Emperador Francisco José

Torta Cielo

Torta Amapola

Torta Mousse de Chocolate

Torta Napoleón de Nueces.

### **1ª clase:**

Bizcocho torta Emperador Francisco José.

Bizcocho Torta Cielo.

Bizcocho torta Amapola.

Bizcocho torta Mousse de chocolate.

Elaboración masa torta Napoleón de nueces.

### **2ª clase:**

Elaboración y armado torta Mousse de chocolate.

Horneo y armado torta Napoleón de nueces.

Crema de chocolate especial y armado torta Francisco José.

Armado torta Cielo.

Armado torta Amapola.

### **3ª clase:**

Terminación de:

Torta Emperador Francisco José.

Torta Mousse de chocolate.

Torta Napoleón de nueces.

Torta Cielo

Torta Amapola.

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

Se entregan las recetas y diploma de participación.



[www.reposteria.cl](http://www.reposteria.cl)