

TEMARIO CURSO DE PASTELERIA 4.-

Curso presencial, 3 clases de 4 horas cada día, se elaborarán diferentes bizcochos de mayor complejidad, junto a la tradicional y deliciosa torta de novios.

Es condición tener conocimientos previos o haber hecho el *curso de pastelería 1, 2 y 3*.

Contenidos:

Torta Dominó.

Torta Arcoiris.

Herrentorte (torta de Caballeros).

Torta Helada.

Torta de novios (Wedding Cake).

1ª clase:

Bizcochos para torta Dominó (chocolate y almendras).

Bizcochos de colores para Torta Arcoiris.

Bizcocho Wedding Cake.

Base crema torta caballeros y Pompadour (almendras).

2ª clase:

Crema de almendras (Pompadour).

Mazapán de almendras, crudo.

Preparación Torta Helada, primera parte.

Armado Herrentorte.

Armado torta Arcoiris.

Armado torta Dominó.

3ª clase:

Preparación torta Helada, segunda parte.

Elaboración mazapán cocido.

Terminación de:

Torta Arcoiris.

Torta Dominó.

Torta Helada.

Herrentorte

Wedding Cake.

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

Se entregan las recetas y diploma de participación.

