

TEMARIO CURSO DE POSTRES

Curso presencial y práctico, 2 clases de 4 horas cada día, durante las cuales los alumnos participarán activamente en todas las elaboraciones.

1ª clase:

Leche asada.

Budín de plátano con crema de leche.

Mousse de chocolate.

Tiramisú.

Flan de coco.

2ª clase:

Apfelküchlein (panquequitos de manzana).

Crocante de manzana.

Turrón de moka y nueces.

Manzanas en pijama.

Postre sagú con berries.

Salsa de chocolate para postres.

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

Se entregan las recetas y diploma de participación.



www.reposteria.cl