

TEMARIO CURSO DE REPOSTERIA INFANTIL

Lucie Hollstein T.

www.reposteria.cl

Curso práctico, se trabaja en conjunto con la profesora. Cumple con el objetivo de enseñar en forma amena y entretenida, a niños entre 6 y 10 años, a preparar sencillas pero deliciosas elaboraciones dulces.

3 clases de 4 horas cada una, durante las cuales los niños participarán activamente en todas las elaboraciones, disfrutando al final de cada clase los alimentos preparados.

1ª clase:

Queque de vainilla y chocolate (marmolado).

Masa de galletas de miel.

Modelado de galletas de miel.

2ª clase:

Tarta de coco y manjar.

Manzanas en pijama.

Decorado de las galletas de miel.

3ª clase:

Galletas de chocolate.

Brazo de Reina.

Quequitos manzana y canela decorados.

Entrega de recetas, instrucciones y entrega de diploma de participación.