

TEMARIO CURSO DE GALLETAS ALEMANAS

Curso presencial y práctico, 3 clases de 4 horas cada día, durante las cuales los alumnos participarán activamente en todas las elaboraciones.

- Haverflockenmakronen (avena);
- Sandnüsse (chuño);
- Schoko-orangenkekse (galletas de chocolate-naranja);
- Schwarz-weissgebäck (galletas bicolors);
- Nusstangen (galletas de mantequilla-nueces);
- Vainillkipferl (lunitas);
- Zimtsterne (almendra-canela);
- Gewürzigeli (especias y frutas).
- Nussschnitten (crocante de nueces)

Se reparten los productos elaborados entre l@s alumn@s. Se entregan las recetas y diplomas de participación.



www.reposteria.cl