

## **TEMARIO CURSO DE REPOSTERIA DIETETICA.-**

Curso presencial, 3 clases de 4 horas cada día, en donde se elaborarán recetas sin azúcar, especiales para diabéticos.

### **Contenido:**

Torta mixta diet (hoja, merengue y nueces, crema muselina de vainilla);  
Torta de chocolate;  
Torta de yogurt;  
Kuchen de crema y fruta;  
Pie de manzana y arándanos;  
Queque de manzana y nueces;  
Queque de zapallito italiano;  
Mermelada dietética de frutilla;  
Galletas.

### **1ª clase:**

Bizcocho de vainilla,  
Bizcocho de nueces,  
Bizcocho de chocolate,  
Masa hoja (Amor),  
Merengue cocido,  
Masa pie,  
Masa galletas.

### **2ª clase:**

Horneo hojas torta Amor;  
Preparación de crema pastelera de vainilla y chocolate  
Queque manzana y nueces;  
Queque zapallito italiano;  
Mermelada diet;  
Moldeo galletas - horneado;  
Armado torta yogurt y chocolate;  
Ganache de chocolate.

### **3ª clase:**

Armado y terminado torta mixta;  
Kuchen crema y fruta;  
Pie manzana y arándanos;  
Terminación tortas.

Se reparten las preparaciones entre l@s alumn@s.  
Se entregan las recetas y diploma de participación.

