



CURSOS

❖ **CURSO DE REPOSTERIA GALLETAS FINAS**

GALLETAS DE NUEZ Y GALLETAS DE CANELA
GALLETAS DE CHOCOLATE Y GALLETAS DE CEREAL

❖ **CURSO DE GALLETAS DECORADAS**

INCLUYE ELABORACIÓN Y HORNEADO DE GALLETAS PARA DECORAR, COBERTURA PARA CUBRIRLAS, GALLETAS DE CEREAL Y TALLER DE DECORADO DE GALLETAS CON 5 TÉCNICAS DIFERENTES:

Cristales, fondant, pincel, dulla y esténcil

❖ **CURSO PANQUECITOS DECORADOS**

ELABORACIÓN Y HORNEADO DE PANQUECITOS
ELABORACIÓN DE BETUN PARA DECORARLOS
DECORACIÓN CON 3 TÉCNICAS DIFERENTES

❖ **CURSO DE REPOSTERÍA I**

(Con harinas preparadas Dawn)

▪ **Clase 1**

PASTEL DE YOGURT
PASTEL TROPICAL
ROSCA DE ZANAHORIA

▪ **Clase 2**

PASTEL MOKA
PASTEL DE CHOCOLATE CON GANACHE
MANTECADAS RELLENAS

▪ **Clase 3**

PASTEL TRES LECHE
ROLLO DE CAJETA
BROWNIES.



❖ **CURSO DE REPOSTERÍA II**

(Con Harina Simple)

- **Clase 1**
PASTEL DE MANZANA
BUDÍN DE PLATANO
GALLETAS DE MANTEQUILLA

- **Clase 2**
PAY DE LIMÓN
PAY DE NUEZ
PAY DE PLÁTANO CON CAJETA

- **Clase 3**
PAY DE QUESO CON FRESAS
PASTEL SNICKER
MOUSSE DE MANGO

❖ **CURSO DE GOMITAS**

ELABORACIÓN Y DECORADO DE GOMITAS DE MOLDE
ELABORACIÓN DE GOMITAS EN ROLLO
ARMADO DE BROCHETAS



**PREGUNTA POR LAS FECHAS DE INICIO DE
NUESTROS CURSOS**

TENEMOS CURSOS FRECUENTEMENTE

TEL. (833) **214-10-44**