

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



REPOSTERIA NAVIDEÑA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Aprender las técnicas básicas de preparación, cocción y manipulación aplicadas a las elaboraciones navideñas.

Aplicar las técnicas aprendidas de manera práctica para lograr óptimos resultados.

Aplicar las técnicas de trabajo aprendidas para elaborar las elaboraciones navideñas, así como sus rellenos con combinaciones adaptadas a la actualidad, que ofrecerán enormes posibilidades, junto a una la excelencia en los sabores, texturas y combinaciones.

Aprender las últimas tendencias de pastelería aplicadas a la Navidad.

Contenidos:

MANTECADOS/POLVORONES/ROSCOS/ALAJU.

MAZAPAN I

TEJAS NARANJA + TRUFAS WHISKI Y TAMARINDO - COCO

COCADAS.

TURRON I

GUILACHE.

MASA ROSCON.

MASA PANETTONNE.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TRONCOS I

SOPA DE ALMENDRAS.

TURRONES II:

YEMA

NATA - NUEZ

PISTACHO (decorar)

TRUFA

COCO

ROSCÓN /PANETTONNE (TERMINAR)

PONCHE (CREMA MANTEQUILLA /MAZAPÁN)

FRANCHIPÁN.

TRONCOS II (DECORACION)