

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TARTAS Y ELABORACIONES PARA ENAMORADOS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Descubrir materias primas que nos lleven desde sabores tradicionales a los más innovadores.
Adquirir conocimientos sobre las últimas tendencias de pastelería.
Innovar con acabados y decoración elegantes.

Contenidos:

Brownie
Tarta de cava - pistacho - frutos
Macaron chocolate - whisky, para que se enamore del todo
Strachiatella
Óleo
Tarde de cine
Tarta especiada y chocolate
Brisa de manzana limón

Y si aún no se han enamorado:

Cocktail de chocolate
Trufa blanca con tamarindo
Bombón

