

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Atemperar chocolate
Moldeado de piezas
Elaboración de pintura
Glaseados para tartas
Mousses
Pralinés
Sablés
Cremosos
Geles
Cremas
Bizcochos

Contenidos:

Tarta tropical

Sablé de albahaca

Cremoso de coco



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Gelé de mango

Crema de pasión

Tarta de otoño

Mousse de chocolate con leche

Bizcocho de avellana

Cremoso mascarpone

Galleta avellana

Glaseado leche

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Turrón de café y miel

Ganache de café y miel

Pintura oro

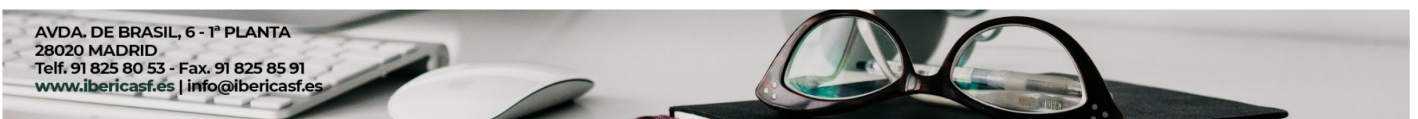
Moldeado de chocolate

Turrón de praliné con naranja

Praliné de almendra y naranja

Moldeado del turrón

Decoración de chocolate: Piezas de chocolate navidad (Esferas y árbol de navidad)



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Atemperado de chocolate