

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DULCES CREATIVOS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

ELABORAR BIZCOCHOS AIREADOS POR HUEVO, SIN USO DE IMPULSORES QUÍMICOS.
CONOCER ELABORACIONES CON CONTRASTE DE TEXTURAS.
REALIZAR ATEMPERADOS.
ELABORAR SEMIFRIOS DE DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS BUSCANDO SABORES PECULIARES.
CONOCER Y APLICAR BAÑOS Y CUBIERTAS UTILIZANDO GERLIFICANTES.
APRENDER Y TRABAJAR SEMIFRIOS.
TRABAJAR LA PASTA CHOUX.
ELABORAR MINI POSTRES EN FORMATOS Y PRESENTACIONES DIFERENTES.
CONOCER A NIVEL BÁSICO EL TRATAMIENTO Y USO DEL CHOCOLATE PARA ATEMPERADOS, DECORACIONES Y BOMBONES MOLDEADOS.

Contenidos:

LUNES 11 DE FEBRERO

FRAMBUESA Y CHOCOLATE TAMBIEN ES SACHER
MACARRÓN DE TRUFA AL WHISKY
TRUFA DE TAMARINDO

MARTES 12 DE FEBRERO



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



CAVA PISTACHO
ECLAIR AVELLENAO CHOCO
MOJITO DE UN BOCADO

MIÉRCOLES 13 DE FEBRERO

MOUSSE DE CAMELO FRUTA DE LA PASIÓN.
ZURITO-COCO-MANGO
UN POQUITO DE COCA COLA Y UN POQUITO DE LECHE DE PANTERA.