

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# PASTELERÍA Y CHOCOLATERIA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Conocer y aplicar las distintas técnicas:

Diseño y realización de tartas de autor.

Mousses

Galletas

Especialidades de chocolate

Moldeado de bombones

Rellenos de bombones

Pintura para decoración de bombones y piezas de chocolate

Decoraciones

Contenidos:

Mousses lactée

Bizcocho tierno de curry

Cremoso de curry

Streusel de curry



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Glaseado de naranja.

Dúo crujiente de chocolate:

Caramelo-sal, plátano  
Chocolate-moras

Rellenos de bombones: Fruta de la pasión, Naranja con chocolate.

Decoraciones: Chocolate, Merengue, Pasta de fruta