

# PASTELERÍA BÁSICA

NIVEL INICIAL



## APRENDE LAS BASES DE LA PASTELERÍA

Te gusta la pastelería pero a veces te falla? Con curso vas a entender los porque de tus errores. Lograras las mejores texturas. Bienvenido a este gran camino!!!

**Todos los secretos.** Incluye ingredientes. Se llevan lo que hacen. El curso es 100% práctico, grupos reducidos.

### Técnicas y recetas a realizar:

Preparaciones con huevos (flanes, creme brulee, crema pastelera, Isla flotante, crema inglesa, sabayon, etc),

Batidos livianos (vainillas, bizcochuelo, biscuit, etc),

Torta golosa de dulce de leche y merengue. Torta Selva negra. Torta Sacher.

Saint Honore. Torta forrada para cumpleaños.

Batido pesados (Torta cuatro cuartos, budín Ingles, marmolado, brownies, alfajor de maicena, Cookies con chips de chocolate.)

Merengues; suizo, francés e Italiano, pavlova de frutos rojos. Masa bomba; paris brest, eclairs, profiteroles acaramelados, croquembouche.

## DATOS UTILES

**Duración:** 12 clases

**Fechas:** Comienza 30 de junio

**Horario:**  
Sábado x medio de 10 a 12.30 hs.

**2019:**  
Lun de 9 a 11.30 o  
18.30 a 21 hs

**Precio: Consultar**