

PASTELERÍA MEDIA

NIVEL INICIAL



MAS PASTELERÍA...

Ya dominaste las técnicas básicas! Perfecto! Es momento de pasar a la segunda etapa. El curso es 100% práctico, grupos reducidos.

En pastelería media vas a aprender;

- Masas quebradas y sus técnicas. Tarta de frutos rojos. Tarta de manzana. Tarta de ricota. Tarta Tatin.
 - Derivadas de la crema pastelera.
 - Las distintas formas de realizar una mousse, dependiendo la textura que queremos lograr. Como trabajar correctamente la gelatina.
 - Armado de tortas heladas y decoraciones rápidas y simples. Torta de avellanas y chocolate. Torta mousse de dulce de leche. Dacquoise con mousse de chocolate. Tiramisu.
 - Masa filo y masa de strudel. Hojaldres.
- Entre otras cosas...

DATOS UTILES

Duración;

10 clases

Fechas:

Comienza en marzo.

Horario;

*2 sábados al mes
de 9:30 a 12.00 hs
(comienza el 7 de
marzo)*

Precio; *consultar*