

# PASTELERÍA MEDIA

NIVEL INICIAL



## MAS PASTELERÍA...

Ya dominaste las técnicas básicas! Perfecto!

Es momento de pasar a la segunda etapa.

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

### **Técnicas y recetas a realizar:**

- Masas quebradas y sus técnicas. Tarta de frutos rojos. Tarta de manzana. Tarta de ricota. Tarta Tatin.
- Derivadas de la crema pastelera.
- Masa filo y masa de strudel. Hojaldres.
- 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.

Entre otras cosas...

### DATOS UTILES

**Duración:** 12 clases

**Fechas:** Comienza en marzo del 2019

### **Horarios disponibles:**

*.Turno mañana jueves de 9 a 11.30 hs.*

*Turno tarde lunes de 18.30 a 21 hs.*

**ó**

*2 sábados al mes de 9 a 11.30 hs*

*(comienza en marzo 2019)*

**Precio:** Consultar