



Malla Curricular Repostería Nivel 2

DETALLE Y DURACIÓN DEL CURSO:

- Tiene una duración de 4 meses, viniendo a clases una vez a la semana, 4 horas, sólo los MIÉRCOLES de 10 a 14 horas, con un máximo de 8 alumnas por curso. Es totalmente práctico, para personas que ya se manejan en el área de repostería y está enfocado en todo lo que es TÉCNICAS DE DECORACIÓN, ya sea en crema, chocolate, etc.; además de distintos tipos de BIZCOCHOS Y TORTAS.

MÓDULOS:

- Torta panqueque naranja.
- Torta trufa.
- Torta tres leches.
- Torta banana Split.
- Pie de limón.
- Torta brownie.
- Torta red velvet.
- Torta selva negra.
- Tartaleta de frutas.
- Torta ajedrez.
- Torta piñata.
- Torta drip cake.
- Cheesecake.
- Torta moka.
- Torta galletas.
- Mousse sin huevos.
- Torta zanahorias.
- Torta chocolate y maní.