CURSO REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA.
8 AL 11 DE JULIO- NIVEL BÁSICO.

9:15 AM – 14:15 HORAS — **LUNES A JUEVES- 20 HORAS LECTIVAS**

PROFESOR — **CARLOS PARRA**

OBJETIVOS:

APRENDER LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA, APRENDIENDO A DESARROLLAR DESDE RECETAS TRADICIONALES HASTA TARTAS Y BOMBONES.

PROGRAMA:

- Masas leudadas:
  ·Coca cristal, coca d'oli y sal
- Masas escaldadas:
  ·Rollitos de anís.
- Masas batidas:
  ·Cheperudeta, tarta de queso.
- Masas fermentadas (bollería)
  ·Bollo suizo, borrachito de Tarancón, fartón.
- Masas de bollería hojaldrada:
  ·Croissant, cinnamon roll, trenza de Almudévar.
- Masas de hojaldre:
  ·Miguelito de la Roda, milhoja de merengue, rosquilla de Alcalá, pastel de Belén (Lisboa), carbayones de Oviedo.
- Chocolate, cacao y cobertura
  ·Teoría: Historia del cacao, características, variedades y atemperado.
  ·Bombones y chocolatinas. Piruletas, rocas, bombones de licor y de toffee.

RESEÑAS ESPECIALES

ESTE CURSO ESTÁ ESPECIALMENTE DIRIGIDO A PERSONAS QUE QUIEREN DESARROLLAR SUS DESTREZAS EN EL MUNDO DE LA PASTELERÍA.
DA UN RECORRIDO AMPLIO A DIFERENTES TIPOS DE MASAS, RELLENOS Y DECORACIONES.