PASTELERÍA SIN AZÚCAR

¿Para quién es este curso?

Cada día son más las personas que quieren eliminar o reducir la cantidad de azúcar en su dieta sin renunciar a un buen postre. Por ello, en este curso aprenderemos las alternativas posibles sin renunciar al sabor de cada elaboración. Así que está dirigido a todos los que tengan interés por aprender a elaborar productos sin azúcar.

¿Qué haremos en este cuso?

- Aprenderemos a elaborar bizcochos y cremas , utilizando azúcares y edulcorantes naturales, tales como el azúcar de coco, el azúcar de abedul, la stevia, la miel o el sirope de algarroba.
- Utilizaremos también materias primas más saludables como harinas integrales, de avena, etc., que aparte de reducir el índice glucémico, nos aportarán un mayor contenido en fibras y nutrientes.

ELABORACIONES

.Carrot Cake
.Tartaletas de frutas
.Flan de coco y chocolate
.Vasitos de chocolate
.Tortitas de Algarroba

11 DE DICIEMBRE
15.30 A 20.00 H.

+ INFORMACIÓN

DOCENTE:
OLGA PADILLA
Profesora del CFP Panadería y Pastelería- FEGREPPA.

LUGAR DE REALIZACIÓN:

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE PANADERÍA Y PASTELERIA
C. Landerer, 1- 46003- Valencia

INCLUYE
temario y diploma acreditativo

PRECIO
50 € público general
10% dto socios y alumnos FP
100 % bonificado trabajadores

INSCRIPCIONES:
TELF. +34 620660034