

# PROFITEROLES Y SUS NUEVAS TENDENCIAS

## TALLER

» **Objetivo:**

El alumno aprenderá la elaboración del tradicional pate choux francesa.

» **Dirigido a:**

Todo público (mayores de 16 años).

» **Perfil de ingreso:**

Personas interesadas en aprender la elaboración del tradicional pate choux francesa.

» **TEMARIO:**

### Profiteroles y sus nuevas tendencias

- Elaboración de pate choux y sus diferentes vertientes
- Profiteroles rellenos de helado
- París Brest de avellana
- Eclairs de pistache
- Nueva tendencia de Eclairs de chocolate
- Nueva tendencias de choux de moka

### Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00  
admisiones@isu.edu.mx  
www.isu.edu.mx

» **Datos importantes**

Inicio: 1 de febrero

Finaliza: 1 de febrero

Horario: 17:00 a 21:00 h

Duración: 4 horas (1 sesión)

» **Costo**

Inversión total de \$1,089.00



IMPORTANTE: La apertura de cada programa está sujeta a un mínimo de alumnos inscritos. Educación Continua se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas del programa en caso de no reunir la cantidad de los alumnos inscritos.

**Educación Continua**

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00  
admisiones@isu.edu.mx  
www.isu.edu.mx