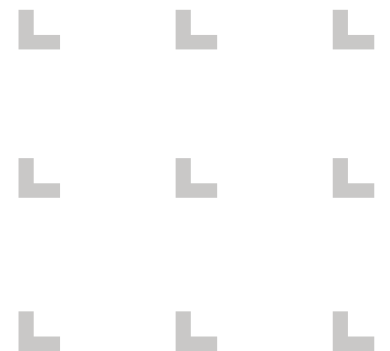


ISU universidad

isu.edu.mx



SEMINARIO
**REPOSTERÍA
Y PASTELERÍA
CONTEMPORÁNEA**





OBJETIVO

Desarrollar en el alumno habilidades y enseñarle técnicas para elaboración de productos de repostería y pastelería contemporánea.

TEMARIO

MÓDULO 1: PASTERÍA CONTEMPORÁNEA

SEMANA 1: DRIP CAKE

- Bizcocho
- Relleno
- Decoración

SEMANA 2: PASTEL ACUARELA

- Bizcocho
- Flor
- Relleno
- Decoración con Fondant

SEMANA 3: PASTEL DE FONDANT

- Bizcocho
- Fondant
- Relleno
- Decoración con Fondant

SEMANA 4: PASTEL DE FONDAT TRANSFER DOS PISOS

- Bizcocho
- Fondat
- Flores gum paste
- Decoraciones



TEMARIO

MODULO 2: COCINA DULCE CONTEMPORÁNEA

SEMANA 5: POSTRE AL PLATO

- Conocimiento técnico de repostería avanzada
- Tarta de maracuyá, craquelin de pistache, chocolate, y frutos
- Semiesfera con crumble de almendras, cítricos y manzana
- Pay de queso de cabra y frutos rojos

SEMANA 6: POSTRES COMPUESTOS

- Carlotta con joconde impreso
- Parfait de galleta oreo
- Decoraciones con chocolate

SEMANA 7: PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA

- Sacher blanco de almendra
- Opera de lavanda y avellana
- Preparaciones de postres fríos (congelados)

SEMANA 8: POSTRES MODERNOS

- Paletas magnum
- Mousse de té chai
- Mirror glaze
- Macarrones de cacahuete



Duración: 8 sesiones (32 h)

CONSULTA NUESTRAS PROMOCIONES:

T: (222) 4.08.11.00
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz
Puebla, Pue.

