

CAKE POPS

TALLER

» **Objetivo:**

Aprender a elaborar cake pops con diferentes toppings así como aprender a temperar chocolate de una manera correcta.

» **Dirigido a:**

Público en general.

» **Perfil de ingreso:**

Sin nociones de bases culinarias, gusto por la repostería.

» **TEMARIO:**

Cake Pops

- Temperar y usar para este fin el chocolate
- Cake pop de chocolate
- Cake pop de oreo
- Cake pop Vainilla
- Cake pop Zanahoria
- Usar toppings divertidos y coloridos

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

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

» **Datos importantes**

Inicio: 20 de septiembre 2019

Finaliza: 20 de septiembre 2019

Horario: 17:00-21:00 h.

Duración: 4 horas (1 sesión)

» **Costo**

Inversión total de \$1,334.00



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