

HOJALDRAS RELLENAS

TALLER

» **Objetivo:**

Aprender a preparar hojaldras con diferentes rellenos.

» **Dirigido a:**

Público en general.

» **Perfil de ingreso:**

Gusto por la panadería.

» **TEMARIO:**

Hojaldras Rellenas

- Hojaldras Rellenas de Crema Pastelera
- Hojaldras Rellenas de Betún
- Hojaldras Rellenas de Chocolate y Cerezas
- Hojaldras Rellenas de Frutas y Especias

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

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

» **Datos importantes**

Inicio: 16 de octubre

Finaliza: 16 de octubre

Horario: 17:00 a 22:00 h

Duración: 5 horas (1 sesión)

» **Costo**

Inversión total de \$1,100.00



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