

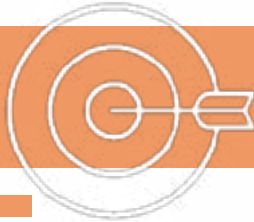


Taller

# BROWNIES Y CREPAS



# OBJETIVOS



**APRENDER LA TÉCNICA PARA LA PREPARACIÓN DEL CLÁSICO BROWNIE Y LAS CREPAS.**

A través de este programa aprenderás a:

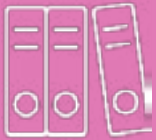
- 1. Elaborar la masa para brownie y crepas**
- 2. Aplicar los adecuados métodos de horneado y cocción**

Soy candidato a este programa, si:

- **Tengo gusto por la panadería, repostería o cocina**
- **Este es un programa para todo tipo de personas interesadas en la cocina**
- **No requiere conocimientos previos**



# TEMARIO



1. Crepa en salsa bechamel rellena de pollo y champiñones.
2. Crepa dulce de cajeta plátano y queso crema.
3. Crepa dulce de nutella y nuez.
4. Brownie.
5. Brownie chesse cake.



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.