

Curso

---

# REPOSTERÍA INTERNACIONAL

Presencial / 4 sesiones de 4 h. c/u, total de 16 h



# OBJETIVOS



A través de este programa aprenderás a:

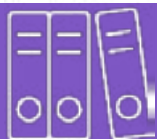
**Conocer la historia y origen de algunas recetas de la repostería internacional; desarrollar habilidades necesarias para llevar a cabo la elaboración de postres de alta calidad, mediante la aplicación de técnicas y conocimientos de la repostería internacional.**

Soy candidato a este programa, si::

- **Gusto por la repostería internacional**
- **Nivel básico**



# TEMARIO



## Macarrón francés

- Pasta Sacher
- Pastel Selva Negra
- Pastel de zanahoria
- Tiramisú
- Apfelstrudel

## Cómo rellenar un pastel

### Recetario

- Pastel Sacher
- Pastel Selva Negra
- Carlota de frutos rojos
- Pastel de zanahoria
- Tiramisú
- Apfelstrudel
- Chess cake



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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