

Curso / Presencial

PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA

4 sesiones de 4 h (total: 16 h)



OBJETIVOS



DESARROLLAR EN EL ALUMNO HABILIDADES Y ENSEÑARLE TÉCNICAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA.

Soy candidato a este programa, si:

- **Gusto por la pastelería**
- **Personas con conocimientos básicos de pastelería**



TEMARIO



PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA

Drip cake

- Bizcocho
- Relleno
- Decoración

Pastel Acuarela

- Bizcocho
- Flor
- Relleno
- Decoración con Fondant

Pastel de Fondant

- Bizcocho
- Fondant
- Relleno
- Decoración con Fondant

Pastel de Fondat Transfer Dos Pisos

- Bizcocho
- Fondat
- Flores gum paste
- Decoraciones



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.