

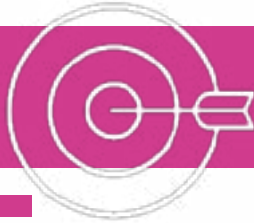
Curso / Presencial

TÉCNICAS EN EL USO DE FONDANT Y SU DECORACIÓN

4 sesiones de 4 h (total: 16 h)



OBJETIVOS



CONOCER QUÉ ES EL FONDANT, SU TÉCNICA DE ELABORACIÓN Y LAS VARIEDADES QUE EXISTEN DEL MISMO. PARA ASÍ DESARROLLAR HABILIDADES QUE NOS PERMITAN ELABORAR NUESTRAS PROPIAS CREACIONES.

Soy candidato a este programa, si:

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

TEMARIO



- Fondant
- Objetivo
- Historia

Recetario

Día 1

- Realización de bizcocho vainilla y zanahoria.
- Realización de cupcakes (chispas de chocolate)
- Realización de fondant básico.
- Armado y decoración de cupcakes

Día 2

- Realización de frosting para pastel
- Corte, armado y forrado de pastel un piso (explicación paso a paso).
- Royal icing
- Uso de duyas.

Día 3

- Armado pastel de dos pisos,
- Realización de piezas para decoración de pastel.
- Pintado de fondant y marmoleado.
- Fondant de chocolate

Día 4

- Cortado y frosting de pastel 3D
- Forrado de pastel 3D
- Uso de aerógrafo.
- Royal icing.
- Decoración.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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