



**ISU** universidad

Curso / Online

---

# TÉCNICAS DE REPOSTERÍA FINA

5 sesiones de 4 h (total: 20 h)



# OBJETIVOS



**DESARROLLAR HABILIDADES NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO LA ELABORACIÓN DE POSTRES DE ALTA CALIDAD, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y CONOCIMIENTOS DE LA REPOSTERÍA.**

Soy candidato a este programa si:

1. **Gusto por la repostería**
2. **Nivel básico**



# TEMARIO



- Tarta de frutos rojos y queso
- Tarta Linzer
- Brownie
- Biscotti De Almendra
- Panforte De Chocolate
- Blondies
- Barra De Cereales
- Panna cotta De Frutos Rojos
- Crème Brulee
- Brownie Con Cheesecake
- Flan De Caramelo
- Crumble De Manzana
- Savarín
- Pastel De Moka
- Plancha De Fresa
- Soletas





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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