



**ISU** universidad

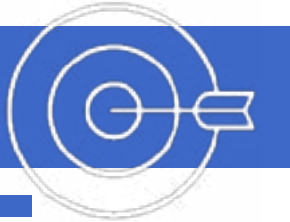
Curso / Presencial

# REPOSTERÍA FRANCESA

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



# OBJETIVOS



**APRENDER, DESARROLLAR Y DOMINAR TÉCNICAS DE REPOSTERÍA FRANCESA PARA PRODUCIR POSTRES TÍPICOS DE ESTA CULTURA.**

A través de este programa aprenderás a:

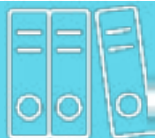
- 1. Conocer la historia y origen de recetas de repostería y panadería francesa**
- 2. Desarrollar técnicas de repostería profesional originarias de la cultura francesa**

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



## Repostería francesa

- Historia
- Origen de la Pasta Danesa
- Origen de los macarrones
- Origen de la Tarta Tatin

### Día 1

- Pasta Danesa
- Pan a base de Pasta Danesa (chocolatines, roles y croissant)
- Treza

### Día 2

- Brioche
- Baguette
- Tarta Tatin
- Madalenas de limón

### Día 3

- Masas choux (Paris Brest, eclairs)
- Crema pastelera
- Carlota de maracuyá y coco

### Día 4

- Pastel Opera
- Macarrones
- Crepas



# PREGUNTA POR PROMOCIONES

---

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