



ISU universidad

Curso / Presencial

REPOSTERÍA INTERNACIONAL

4 sesiones de 4 h, 16 horas en total



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



Origen

- 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
- Cheesecake



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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