



Curso / Presencial

CHEESCAKE POPS

2 Días / 2 sesiones / 6 horas totales

OBJETIVO



EL ALUMNO APRENDERÁ A REALIZAR DIFERENTES TIPOS DE CHEESECAKE, ASÍ COMO DIFERENTES TOPPINGS PARA CADA UNO CONOCIENDO DIFERENTES TÉCNICAS

En este taller aprenderás:

- **Conocerá la historia del cheesecake**
- **Aprenderá a realizar un cheesecake frío**
- **Podrá realizar una técnica correcta para toppings**

Soy candidato a este programa si:

- **Gusto por la repostería**
- **Sin conocimientos previos de la materia**
- **Trabajo en equipo**





TEMARIO



CHEESECAKE

Cheesecake frio de Oreo
Cheesecake Horneado
Topping's

CHEESECAKE POPS:

Cubierta de chocolate blanco y sprinkles
Crema de conejito Turín
Crema de nutella con mix de almendras y nueces
Chocolate amargo con snicker's



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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