

**-SU** universidad

**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:

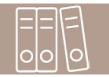
- Conocerá la historia del cheesecake
- Aprenderá a realizar un cheesecake frío
- Podrá realizar una técnica correcta para toppings

## 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 Toping's

#### **CHESSECAKE 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

