



ISU universidad

Curso / Presencial

REPOSTERÍA FRANCESA

4 sesiones / 16 horas totales



OBJETIVOS



Conoce la historia y origen de algunas de las recetas de la repostería y panadería francesa así como su correcta elaboración.

En este curso aprenderás a:

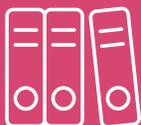
- Desarrollar en la práctica la habilidad de producir postres y panes mediante las técnicas básicas utilizadas en la cocina dulce francesa.
- Descubrir los grandes secretos y pequeños trucos que hacen de la pastelería francesa un arte sin igual.

Este curso está dirigido a:

- Público en general (mayores de 8 años con firma de carta responsiva del tutor).
- Entusiastas de la repostería francesa.
- Nivel básico.
- Profesionales que deseen refinar las técnicas.



TEMARIO



Sesión 1

- Pasta danesa
- Pan a base de pasta danesa (Chocolatines, Roles, Croissant)
- Treza

Sesión 2

- Brioche
- Baguette
- Tarta tatin
- Savarín con relleno de crema y frutos

Sesión 3

- Masa choux (Paris brest., éclairs)
- Crema pastelera
- Carlota de maracuyá y coco

Sesión 4

- Creme brulee de baileys
- Macarrones
- Crepa



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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