



ISU universidad

Taller / Presencial

HORNEANDO LA NAVIDAD

1 sesión / 4 horas totales



OBJETIVOS



Desarrolla tus habilidades para elaborar dos recetas internacionales de temporada y expande tus conocimientos culinarios para ofrecer productos novedosos en tus reuniones.

En este taller aprenderás a:

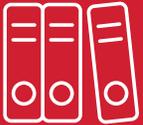
- Dominar las técnicas de amasado y fermentación.
- Conocer ingredientes especiales.
- Manejar el tiempo correcto para la elaboración de panes.

Este taller está dirigido a:

- Público en general (mayor de 8 años con firma de carta responsiva del tutor).
- Panaderos aficionados, chefs profesionales, dueños de panaderías y cafeterías que busquen opciones que amplíen su catálogo de productos de temporada.
- Personas que buscan destacarse en la creación de productos horneados tradicionales, de buen sabor y propios de la temporada.



TEMARIO



- Stollen
- Panettone





PREGUNTA POR PROMOCIONES

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