



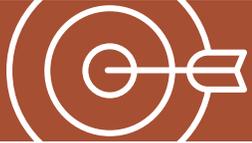
Taller / Presencial

CROISSANT BICOLOR Y NEW YORK ROLL

1 sesión / 4 horas totales



OBJETIVOS



Amplía tu conocimiento y habilidad en la elaboración de panes laminados bicolor, para lograr ejecución y entendimiento que permita obtener productos de calidad, estética atractiva y sabor.

En este taller aprenderás a:

- Fundamentos de la panadería laminada.
- Preparación de masa bicolor.
- Técnicas de laminado y formado.

Este taller está dirigido a:

- Personas apasionadas por el arte de la panadería que deseen profundizar en técnicas especializadas.
- Profesionales de la gastronomía que busquen expandir su repertorio de productos a través de la panadería laminada.
- Entusiastas de explorar nuevas técnicas y experimentar combinación de colores y texturas en panadería.



TEMARIO



INTRODUCCIÓN A MASAS LAMINADAS PREPARACIONES

- New York Roll
- Croissant bicolor
- Brioche de cocoa laminado





PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.296.7339
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.