



ISU universidad

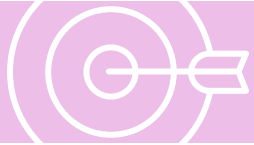
Taller / Presencial

PASTELERÍA ITALIANA

1 sesión / 4 horas totales



OBJETIVOS



Desarrolla habilidades y conocimientos referentes a la pastelería italiana, domina sus técnicas mediante la teoría y práctica que genere productos finales con características esperadas en calidad y sabor.

En este taller aprenderás a:

- Conocer la historia y cultura de la pastelería italiana.
- Dominar técnicas apropiadas para realizar postres italianos clásicos.
- Experimental las recetas tradicionales y la personalización de postres.

Este taller está dirigido a:

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



TEMARIO



INTRODUCCIÓN A PASTERERÍA ITALIANA PREPARACIONES

- Babá di Napoli
- Torta di cilliegie
- Sfogliatella al semolino



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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