

# PASTELERÍA AVANZADA

NIVEL AVANZADO



## DEJA VOLAR TU CREATIVIDAD

### Llegaste a la parte mas divertida!...

...se complican mas las técnicas...pero tu creatividad con este curso no va a tener limites.

### Que vas a aprender?

Armado de tortas MODERNAS, más complejas, con palets, cremosos, gelatinas, etc...

Técnica de biscuit impreso. Bavaroise. Repaso de mousses.

Técnicas de mousse modernas sin huevo y reducida en azúcar.

Postres al plato modernos.

Trabajo con chocolate, templado, comprensión de la materia prima, diferencia entre los chocolates. Decoraciones simples y mas novedosas.

Decoraciones con distintas tuiles y otras técnicas.

Brillo espejo.

Pulverizado de tortas.

Armados calados con molde de gelatina.

### DATOS UTILES

**Duración;** 6 clases

### Fechas:

Comienza el 8 de enero

### Horario 2019;

Martes y jueves de 18 a 21 hs.  
8, 10, 15, 17, 22 y 24 de enero

### Comienza miércoles

6 de marzo  
de 18 a 21 hs

**Precio;** consultar