

# Dulces Pascuas!

## \_ OBJETIVOS

- Aprender las técnicas básicas de preparación, cocción y manipulación de las recetas
- Aplicar las técnicas aprendidas de manera práctica.
- Conocer las cualidades y calidad de las materias primas que se usarán en las diferentes recetas.
- Identificar los utensilios básicos de cocina y aprender su correcto uso.

## \_ TEMARIO

- Preparación de la masa
- Técnica correcta para un buen corte y horneado.
- Tips para lograr cookies parejas.
- Realización del glase a base de albumina.
- Diferentes puntos de fluidez y sus usos.
- Tips para colorear y obtener un brillo perfecto.
- Decoración con pasta de azúcar y pasta de flores

## METODOLOGÍA

Las recetas son elaboradas por los alumnos en una clase práctica, en un taller diseñado para tal fin, guiados por el docente, en un ambiente apacible y relajado.

Al final de la clase se realiza una mesa de presentación y degustación de las preparaciones.

## \_ MODALIDAD DE CURSADA

Una clase práctica de tres horas  
Materias primas incluidas

TALLER DE GALLETAS DECORADAS



ACADEMIA  
CULINARIA