

Ficha Temática

Galletas y Técnicas de Decoración.

Modalidad:

En línea

Duración:

30 horas

Requerimientos:

- Cualquier dispositivo electrónico que le permita reproducir audio y video y tener una conexión estable a internet.
- Entregar la documentación requerida: Identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio.
- Realizar el pago del curso.
- Contar con horno (para hornear) / Necesario durante el desarrollo del Curso.

Objetivo:

Al finalizar el Curso el participante será capaz de preparar recetas básicas sobre galletas y royal Icing así como también desarrollará ideas creativas e innovadoras para comenzar a practicar su propia técnica de decoración de galletas.

Temario:

1. Higiene y seguridad en la elaboración de alimentos.
2. Elaboración de Galletas y Royal Icing.
3. Técnicas de Piruleta, Oblea y Fondant.
4. Técnicas teñido de masas y trempado.
5. Técnicas galleta PYO y Pintado.
6. Práctica final/Elaboración de su propia técnica de decoración de galleta.

Documento que se otorgará:

- Constancia con validez oficial.

