



El Taller de la Repostería

CURSO DE BIZCOCHOS Y RELLENOS - Nivel I (4 horas aprox.)

- Explicación de los ingredientes básicos.
- Conservación y deterioro de los alimentos.
- Explicación de los materiales y herramientas.
- Explicación de medidas, equivalencias y proporciones.
- Elaboración paso a paso de un bizcocho clásico de vainilla.
- Elaboración paso a paso de un relleno de chocolate.
- Explicación de otras variedades de recetas y técnicas.
- Explicación de cómo nivelar y rellenar el bizcocho.
- Explicación de problemas frecuentes. Trucos y consejos.

Nota: con este curso se entregará al alumno un dossier con el temario explicado, incluyendo un diccionario repostero. En este curso NO se decoran las tartas.

CURSO DE BIZCOCHOS Y RELLENOS - Nivel II (4 horas aprox.) (imprescindible tener el Nivel I)

- Resumen del Curso de Bizcochos y Rellenos de Nivel I.
- Explicación de algunas recetas avanzadas: Angel Food, Carrot Cake, Tarta Cebra, Tarta Ajedrez...).
- Realización de un bizcocho Red Velvet.
- Realización del relleno de crema de queso.
- Explicación de otros rellenos.

Nota: con este curso se entregará al alumno un dossier con el temario explicado. En este curso NO se decoran las tartas.