

## Programa de Reposteria & Pasteleria de 15 Semanas

Sem	TEMAS & CONTENIDOS	WEEKS	HOURS
<b>1. RECETAS DE PASTELES</b>		<b>3</b>	<b>18</b>
	✓ Básico de mantequilla		
	✓ De chocolate		
	✓ De terciopelo rojo (red velvet)		
	✓ Esponjoso o bizcochuelo.		
	✓ Cupcakes.		
<b>2. RELLENOS</b>		<b>3</b>	<b>18</b>
	○ Crema pastelera		
	○ Crema Bavarian		
	○ Chantilly		
	○ Mermelada de piña		
	○ Coco		
	○ Dulce leche		
	○ Frutas frescas		
	○ Cookies and cream (oreo)		
	○ Betún de chocolate		
	○ Moca		
	○ Crema de queso (cream cheese)		
	○ Diferentes salsas y almíbar		
<b>3. CUBIERTAS</b>		<b>4</b>	<b>24</b>
	▪ Manejo de las mangas pasteleras		
	▪ Diferentes Flores con buttercream		
	▪ Bordes y arandelas con mangas y buttercream		
	▪ Cómo escribir en el pastel		
	▪ Decoración de pastelería clásica bordes y flores		
	▪ Decoraciones modernas		
	▪ Cake nude		
	▪ Diseños con espátulas		
	▪ Diseño matizado		
	▪ Pasteles de cumpleaños		
	▪ Ideas de decoraciones infantiles		
	▪ Decoración con frutas		
	▪ Cake de 2 pisos para ocasión especial,(boda, quinceaños etc)		
	▪ Introducción al arte del fondant		
	▪ Aprender a Cubrir un cake con fondant y algunas técnicas de decoración en fondant.		
<b>4. ESPECIALIDADES</b>		<b>4</b>	<b>24</b>
	• Cómo tomar una orden		
	• Cómo atender tu clientela		
	• Cómo hacer tu inventario		
	• Cómo sacar el presupuesto de tus pasteles para ponerles precios.		
	• Cómo entregar tus pasteles.		
	• Tarjetas de presentación		
	• Cómo promocionar tus productos		

