



## DIPLOMADO REPOSTERIA.

### DIA 1

#### **Tema: Pastas quebradas**

Crema pastelera  
Masa para pay  
Tartaleta de frutas  
Tartaleta de limón.  
Pay de queso  
Pay de manzana

### DIA 2

#### **Tema: Flanes**

Flan napolitano  
Choco flan o pastel imposible  
Pastel Choco Moka  
Clafoutis de fresa

### DIA 3

#### **Tema: Pasta Choux**

Eclair de chocolate  
Pasta choux  
Saint-Honore Paris brest  
Profiteroles  
Cisnes

**DIA 4**

**Tema: Pasta Hojaldre**

Masa hojaldre  
Strudel de manzana  
Mil hojas  
Tarta de pera

**DIA 5**

**Tema: Galletería Basica**

Galleta choco-chips  
Galleta ojo de buey  
Galleta combinada  
Galleta polvorón de nuez

**DIA 6**

**Tema: Pasteles clásicos Genovesa Biscuit**

Pastel opera  
Crema de mantequilla  
Pastel selva negra  
Pastel moka  
Pastel San José

**DIA 7**

**Tema: Pasteles a base de Biscuit Roule**

Rollo gitano de durazno  
Tronco de chocolate  
Pastel de Queso y Limon cocido

**DIA 8**

**Tema: Pastelería básica Cake**

Pastel a La Reina  
Pastel de Zanahoria  
Pay de nuez

**DIA 9**

**Tema: Pastelería básica pasteles chocolate**

Brownie de Chocolate  
Sacher Torte  
Fudget de chocolate

**DIA 10**

**Tema: Chocolates.**

Enjambre de chocolate  
Trufa de chocolate y kirsch  
Trufa de naranja