



El Taller de la Repostería

CURSO DE CUPCAKES (4 horas aprox.)

- Explicación de materiales y herramientas utilizados. Ingredientes.
- Explicación de medidas y equivalencias.
- Elaboración de tres recetas de cupcakes: vainilla, chocolate y limón.
- Trucos para elaborar otras recetas.
- Elaboración de tres tipos de frosting: chocolate, fresa y crema de queso. Explicación de otras variedades.
- Cómo preparar y usar la manga pastelera.
- Realización de motivos decorativos para los cupcakes: flores sencillas, figuras con cortadores, uso de stencils y texturizadores en fondant, frosting de dos colores...
- Decoraciones comestibles: virutas, perlas, sparkles, nonpareils...
- Ideas y consejos para decorar cupcakes según la ocasión.

Nota: con este curso se entregará al alumno un dossier con el temario explicado, incluyendo un diccionario repostero.