



El Taller de la Repostería

CURSO DE GALLETAS DECORADAS (4 horas aprox.)

- Explicación de materiales y herramientas utilizadas.
- Explicación de medidas y equivalencias.
- Elaboración de la masa de galletas de vainilla.
- Explicación de otras recetas.
- Elaboración del glasé real. Teñido y explicación de sus consistencias.
- Cómo preparar y usar la manga pastelera.
- Realización de galletas temáticas según la época del año (navidad, halloween...) o de temática general.
- Decoración de las galletas con el glasé real.
- Uso de decoraciones: flores, purpurinas comestibles, sparkles, nonpareils, etc. Ideas para decorar.

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