

PACK REPOSTERÍA PARA PRINCIPIANTES



REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



PASTELERÍA VEGANA



CHOCOLATERÍA

TEORÍA

HIGIENE Y MANIPULACIÓN

CONTABILIDAD Y COSTOS

PRINCIPIOS DE LA REPOSTERÍA

TORTAS HÚMEDAS

TORTAS SEMIFRÍAS

TARTAS & QUICHES

BIZCOCHOS

TORTAS DE AUTOR

TORTAS DE CHOCOLATE

MANEJO DE BOQUILLAS

MUFFINS & BROWNIE

MASA DE HOJA

GALLETAS

REPOSTERÍA CHILENA

MASA CHOUX

TIPOS DE PRODUCTOS

TRONCO DE MAZAPÁN Y CHOCOLATE VEGANO

SNICKER PIE VEGANO

TRUFAS DE AVELLANA VEGANAS

MANTECOL VERSIÓN VEGANA

GRANOLA CASERA VEGANA

CHEESE CAKE CRUDIVEGANO

MILHOJAS DE CHOCOLATE Y MANJAR

PALETAS DE HELADO (ESPRESSO Y CHOCOLATE)

ALFAJORES VEGANOS

TARTELETA VEGANA DE CHOCOLATE Y BERRIES

GALLETÓN VEGANO

TORTA VEGANA Y BROWNIE VEGANO

TEORÍA DEL CHOCOLATE

BOMBÓN DE MARACUYÁ

CAKE DE CHOCOLATE NARANJA

MACARRÓN DE CHOCOLATE

MENDIGOS

ENTREMET CHOCOLATE DE LECHE Y AVELLANA

GANACHE DE CHOCOLATE RELLENO

TABLETA DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

CHOCOLATE CALIENTE



CERTIFICADO AL FINALIZAR