

Curso de COCINA DULCE



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

En un mercado cada vez más competitivo, entendemos la importancia de optimizar sus operaciones y estrategias para garantizar el éxito continuo de su negocio. Mediante esta propuesta queremos ofrecer un enfoque personalizado y soluciones adaptadas a las necesidades específicas de su establecimiento.

CONTENIDOS

- 1 Bourbon Baba
- 2 Thai Mango Cremoso de lima kaffir
- 3 Frasier Bizcocho plancha
- 4 Piña, Coco & Kombucha Piña
- 5 Caramelo Bizcocho de plátano
- 6 Txokolatea Brownie de chocolate