

## REPOSTERÍA CREATIVA



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 16 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

- \*Descubrir el uso de los texturizantes, conceptos, técnicas y herramientas relacionadas con las texturas de la repostería tradicional que permitirá desarrollar una gran cantidad de ideas que se aplicarán a platos únicos.
- \*Destinar el curso a profesionales y amateurs de la cocina, pastelería y coctelería.

### CONTENIDOS

- Texturas
- Ingredientes
- Usos
- Agar, Lecitina, Almidones
- Técnicas para la elaboración de Gelatinas, cremas y crujientes
- Preparaciones tradicional y moderna
- Creación de distintos platos