

CONTENIDO

DEL CURSO



MÓDULO 1: ANTES DE EMPEZAR

- Un postre es un recuerdo
- El recetario

MÓDULO 2: CUPCAKES

- Horneado de Cupcakes
- Betún de mantequilla
- Flores en Cupcakes
- Cactus en cupcakes
- Cupcakes de sirena
- Cupcakes de unicornio
- Cupcakes de minnie mouse
- AVANCE 1: Set de Cupcakes decorados
- BREAK 1: Manejo de tiempo

MÓDULO 3: PALETAS DE CHEESECAKE

- Receta de un cheesecake
- Cheesecake pops
- Cheesecake pops de chocolate
- Cheesecake pops de Princesas Disney
- AVANCE 2: Set de Cheesecake Pops
- BREAK 2: ¿Cuánto cobrar por pastel?

CONTENIDO

DEL CURSO



MÓDULO 6: OTROS POSTRES

- Alfajores arcoiris
- Galletas de chispas de chocolate
- Galletas de avena
- Galletas de polvorones de nuez
- Torta Espejo: Sablée de chocolate
- Domo de chocolate
- Glaseado del domo 1
- Glaseado del domo - Parte 2
- AVANCE 5: Tu postre especial

MÓDULO 7: CONCLUSIONES

- Consejos finales y próximos pasos
- Recomendaciones
- Despedida

CONTENIDO

DEL CURSO



🍰 MÓDULO 4: PASTELERÍA BÁSICA

- **Pastel de vainilla**
- **Pastel de chocolate**
- **Betún de chocolate**
- **Más sobre nuestros ingredientes**
- **AVANCE 3: Tu primer paste**

🍰 MÓDULO 5: DECORACIÓN DE PASTELES

- **Utensilios básicos**
- **Rellenar un pastel**
- **Decoración básica 1**
- **Decoración básica 1 - Parte 2**
- **Decoración básica 2**
- **Decoración básica 2 - Parte 2**
- **Decoración básica 3**
- **AVANCE 4: Tu primer pastel decorado**
- **BREAK 3: Recomendaciones de costos**