



IGM
Instituto Gastronómico
de Mérida



Profesional Repostero

Duración:

4 meses

Profesional Repuestero

Mapa curricular:

- Historia breve de la repostería
- Diferentes tipos de bizcochos
- Toppings y coberturas
- Brownies y galletas
- Galletas (besitos y alfajores)
- Roscas y panques
- Tartas (masas y tartas)
- Pays (pays y cubiletes)
- Postres de Europa
- Chesse cake baño espejo
- Pasteles tradicionales

**¡Forma parte,
inscríbete!**

