

# Curso Anual Pastelería Básica

1 vez por semana 3 hs.  
Clases totalmente prácticas



Este curso está dirigido a todas aquellas personas sin conocimientos previos que deseen incursionar en el arte de la pastelería, a los aficionados y a quienes proyectan iniciar su propio emprendimiento.

## Programa

- Masa de estructura aireada: bizcochuelo, pionono; diferentes rellenos.
- Cremas: Chantilly, Pastelera y sus derivados.
- Masa de estructura cremosa: tortas y budines.
- Diferentes merengues y sus usos.
- Masa Quebrada: su utilización; tartas y tarteletas.
- Masa Bomba (Pate a Choux).
- Masitas secas de molde y de manga.
- Tortas con Mousse y tortas clásicas.
- Pancitos: de manteca, negritos y chips.
- Cosas ricas para el té y para el mate; masas con grasa.
- Cup Cakes: variedad de gustos y decoraciones.
- Cuadrados.
- Hojaldre simples y sus aplicaciones.
- Tortas forradas.
- Pastelería para Navidad.



**Legión de la Buena Voluntad**  
LBV – ARGENTINA

**Centro de Formación Profesional Legión de la Buena Voluntad:**

Av. Boedo 1942 | CABA | Te: 4909-5600 | 📞 11-6516-4848

📧 cursos@lbv.org.ar | 🌐 www.lbv.org.ar

📘 /LBVArgentina   🐦 @LBVArgentina   📷 /lbvargentina   📺 lbvargentina