



**Cursos Cortos**  
Duración: 4 y 1/2 meses

# PANADERÍA Y PASTELERÍA

más info  
[www.iga-la.com](http://www.iga-la.com)

El curso de "Panadería y Pastelería" ofrece una variada gama de productos de pastelería, repostería y panificación artesanal nacional e internacional.

Conocé y aplicá las normas de sanidad y técnicas de medidas y cantidades. Manejá utensilios y máquinas a fin de optimizar los sabores, las texturas y los colores.

**Duración:** 4.5 meses

**Modalidad de cursado:** presencial

**Carga horaria:** 2hs semanales

**Materias primas, uniforme y cuadernillo incluidos**



## Temario

### Clase1

Grisines al oregano/ Pau au fromage/ Panes saborizados/  
Pizza Arrollada

### Clase2

Bizcochuelo básico (vainilla)/ Arrollado salado/ budín  
ingles/ budín marmolado

### Clase3

Masas secas/ Masa de manga/ Alfajor de  
maicena/coquitos

### Clase4

Pastelería para la hora del te/ scones / alfajor rogel /  
brownies / magdalenas

### Clase5

Tarta de Manzana/ Lemon pie/Pepas/Cookies

### Clase6

Torta sacher/Trufas/Tarta frutal/Pasta frola

### Clase7

Pan Madrileño/ Pastelitos/Pastel de zanahoria/Masa  
bomba

### Clase8

Hojaldre/palitos de queso/empanadas de  
vigilia/Fosforitos/palmeritas

### Clase9

Alfajor santafesino/Alfajor tipo Mar del Plata/ Muffins de  
chocolate/Chipa

### Clase10

Figacitas de Aceite/ Pan árabe/Pan de viena/Pan lactal

### Clase11

Torta negra/Ensamada/Berlinesa/Bizcochos

### Clase12

Medialunas/Facturas/Vigilantes

### Clase13

Cheesecake sin cocción/Tiramisú/Mousse de limón

### Clase14

Strudel salado/volcán de chocolate/Sinfonía de chocolate  
y naranja

### Clase15

Pan francés/Bruschetas/Biscuit de yogurt/Pan de salvado  
y semillas

### Clase16

Quiche/Frasier de chocolate blanco/ Zingarella/focaccia

### Clase17

Bavaroise de naranja con base de chocolate/Torta cuatro  
quesos/Torta invertida de ananá y cerezas/Tarteletas  
saladas

### Clase18

Turrón helado/Pan dulce/Stollen de ricota