



Taller Galletería Navideña



UNIAGUSTINIANA

Educación
Continua

JUSTIFICACIÓN

La cocina navideña es una tradición que une familias y amigos alrededor de la mesa, convirtiéndose en un elemento esencial para crear momentos inolvidables. Este curso busca empoderar a los participantes con habilidades prácticas y conocimientos para elaborar platos, postres y bebidas que resalten los sabores y el espíritu de la Navidad, adaptándose a diferentes gustos y estilos.



OBJETIVOS

Brindar a los participantes las técnicas y conocimientos necesarios para preparar pastas quebradizas, cócteles navideños y una cena completa, fomentando la creatividad y el dominio culinario para lograr celebraciones memorables.

PROGRAMA ACADÉMICO

1

Galletería

Módulo

- Pastas quebradizas: Elaboración de pastas quebradas, (brisé, sablé y sucrée)
- Galletas de manga
- Alfajores colombianos
- Galleta de ojos
- Polvorosas
- Quiche lorraine
- Tartaleta de frutas
- Decoración a base de frutas, cortes decorativos
- Chesecake de agraz
- Elaboración de mermelada de agraz y decoración en merengue italiano
- Tarta de chocolate
- Preparación de ganache de chocolate blanco y negro, piezas decorativas en chocolate

