



Repostería saludable



2 SESIONES (10 H.)



130 €



BONIFICABLE

Descripción:

Te enseñaremos a utilizar azúcares naturales, harinas sin gluten o grasas alternativas con las que elaborar postres atractivos, ligeros y saludables.

Programa:

- Azúcares naturales.
- Harinas sin gluten.
- Grasas alternativas.
- Tartaletas.
- Flanes y pudins.
- Bizcochos ligeros.

Metodología:

- Las técnicas de cocina se pondrán en práctica a través de la elaboración de diferentes recetas con productos de temporada.
- Al finalizar cada clase se degustarán y evaluarán las diferentes elaboraciones realizadas.

