

Taller de
**Decoración de
Pasteles con
Fondant**

Miércoles 15 de febrero



25 años
UNLA

Taller de
**Decoración de
Pasteles con
Fondant**

Duración: 4 horas

Fecha: miércoles 15 de febrero de 2017

Horario: 16:00 a 20:00 horas

Objetivo:

Que los participantes aprendan a elaborar y decorar un pastel de fondant, trabajando sobre un bizcocho ya elaborado.

Dirigido a:

Aficionados con interés en la materia.

Contenido:

- Elaboración de fondant.
- Elaboración de betún.
- Relleno y decorado de pastel con fondant.

Taller de
**Decoración de
Pasteles con
Fondant**

Reseña Curricular:

Chef Cristina Carrete Peredo

Chef egresada del Instituto Argentino de Gastronomía de la Ciudad de Buenos Aires, Argentina. Realizó pasantías en el hotel Sheraton Buenos Aires y en algunos restaurantes y caterings de la ciudad. Ha tomado diversos cursos de actualización, destacando entre otros los llevados a cabo en el centro de artes culinarias Maricú con chefs de talla internacional.

Actualmente se desempeña como docente en la Universidad Latina de América y en el Colegio Culinario de Morelia, así como también como chef propietaria de la pastelería La Tartina con especialidad en fondant y pastelería fina, en donde también imparte cursos y capacitaciones.

Costos:

\$550 por persona.

\$750 por dos personas (promoción)

Taller de
**Decoración de
Pasteles con
Fondant**



Mayores informes
Universidad Latina de América
Manantial Cointzio Norte 355, Fracc. Los Manantiales.
C.P. 58170, Morelia, Michoacán, México

www.unla.mx/educacioncontinua
informes@unla.edu.mx

Tel. 01 (443) 322 1500 ext. 1185, 1064, 1101, 1116, 1187
01 800 700 UNLA

“Al Bienestar por la Cultura”