

# Clase única *Decoración de Galletas* *“Festejando a Mamá”*



## Objetivo del programa

Que el participante conozca la manera de elaborar galletas a través de una receta, y diferentes técnicas y materiales para decorarlas con un acabado profesional.

## Temario

- Elaboración de masa de mantequilla (demostrativa)
- Elaboración de royal icing (demostrativa)
- Consistencia ideal para glasear galletas
- Transferencia de imagen a las galletas
- Decorado de royal icing
- Aplicación de matizadores



## Perfil de Ingreso

- Capacidad e iniciativa para ejecutar recetas con calidad, higiene y creatividad.

No se requieren conocimientos previos en la elaboración de galletas ni en decorado.

## Perfil de Egreso

El alumno será capaz de elaborar galletas con un acabado estético, además de aprender técnicas para elaborar royal icing y para decorar galletas con un acabado profesional.

## Ponentes

Imparten el programa:



Chef Rosa Jiménez García

(Chef instructora y artista especialista en decoración de galletas).



### Duración

5 horas

Inicio: 4 de mayo

## Métodos de pago

Online / Ventanilla pago referenciado

## Proceso de Inscripción



Registro de inscripción



Realiza el pago correspondiente



Entrega comprobante de pago

