

Repostería de Navidad

DURACIÓN Y FORMATO

12 horas (3 sesiones presenciales)

FECHA DE INICIO

14 de diciembre de 2026

HORARIO

Lunes y miércoles de 17:00 a 21:00 h

Docente a cargo

David Soriano — Experto docente en panadería y bollería, y presidente de la asociación cultural Amantes del Buen Pan.

PIEZAS A REALIZAR EN EL CURSO

■ Turrón de chocolate tipo Suchard®

■ Turrón de almendra

■ Turrón de nata y nueces

■ Mazapán

■ Mantecados de chocolate

■ Mantecados de canela

■ Mantecados de limón

■ Bolas de coco

■ Planchas de Bizcocho

■ Crema Pastelera

■ Ganache

■ Tronco de Navidad

■ Roscón de Reyes

Plazas limitadas. ¡Aprende las técnicas tradicionales con los mejores profesionales del sector!