

## CURSO

### Repostería tradicional

<b>Reseña del programa</b>	Programa práctico que permite conocer y aplicar técnicas propias de la repostería internacional abarcando desde los platillos típicos hasta los de nueva creación tan demandados hoy en día.			
<b>Expositora</b>	Chef Aurora Elizondo			
<b>Currículum de la Expositora</b>	Es egresada del Diplomado para la Formación del Chef de la Universidad Iberoamericana. Estudió cursos como de chocolatería y cocina fría en el Culinary Institute of América de Nueva York. Así mismo es diplomada en arte del azúcar e instructora del programa "H". Actualmente imparte materias, tales como Pastelería, chocolatería, heladería y repostería en general. Ha impartido clases en la UIA desde 1988 a la fecha, en cursos varios de repostería y en cocina mexicana			
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Realizar los platillos más conocidos de la repostería</li> <li>· Conocer y utilizar las técnicas más representativas de la repostería</li> <li>· Tener fundamentos y conocimientos para la creación de postres</li> </ul>			
<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Clase 1</li> <li>- Mousse de chocolate</li> <li>- Merengues</li> <li>- Dulce de Zapote</li> <li>- Islas Flotantes</li> <li>· Clase 2</li> <li>- Leche frita</li> <li>- Natillas</li> <li>- Flan</li> <li>- Creme Brulee</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Clase 3</li> <li>- Peras al vino tinto</li> <li>- Carlota de Piña</li> <li>- Cerezas Jubilee</li> <li>- Manzana al Horno</li> <li>· Clase 4</li> <li>- Polvorones</li> <li>- Bolitas de Coco</li> <li>- Trufas</li> <li>- Petit fours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Clase 5</li> <li>- Torrejas</li> <li>- Buñuelos</li> <li>- Profiteroles</li> <li>- Eclairs</li> <li>· Clase 6</li> <li>- Tarta Tatin</li> <li>- Cheesecake</li> <li>- Tiramisu</li> <li>- Pan de Elote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Clase 7</li> <li>- Barra de nuez y dátil</li> <li>- Galletas de mantequilla</li> <li>- Rol de canela</li> <li>- Biscotti</li> </ul>
<b>Informes</b>	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@uia.mx</p>			
<b>Coordinador del área</b>	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601</p> <p>hector.delao@uia.mx</p>			