



## CURSO

### Taller de galletas, chocolates y panes dulces

<b>Reseña del programa</b>	Programa práctico que permite conocer y aplicar técnicas propias de fabricación de galletas, chocolates y panes dulces abarcando desde los platillos típicos hasta los de nueva creación tan demandados hoy en día.
<b>Expositora</b>	Chef Aurora Elizondo
<b>Currículo 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 las galletas , chocolates y panes dulces mas conocidas</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>- Galletas <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garabatos doble relleno</li> <li>- Pequeñas de queso</li> <li>- Chispas de chocolate</li> <li>- Barritas de dátil</li> <li>- Bolas de cereza</li> <li>- Serpetin bicolor</li> <li>- Galleta huella</li> <li>- Bolitas de nuez</li> </ul> </li> <li>- Chocolates <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enjambres</li> <li>- Hojuelas de cereal</li> <li>- Chocokrispis</li> <li>- Trufas suizas</li> <li>- Andaluzas</li> <li>- Rocher</li> <li>- Salchichon de chocolate</li> </ul> </li> <li>- Panes <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chocolatines</li> <li>- Cortezas</li> <li>- Rehiletes</li> <li>- Corbata</li> <li>- Rollitos de canela</li> <li>- Cuernitos</li> </ul> </li> </ul>

**CURSO****Taller de galletas, chocolates y panes dulces**

<b>Contenido temático</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Pasteles</li><li>- Shortcake</li><li>- Fresas con crema</li><li>- Chocolate</li><li>- Tres leches</li><li>- Muffins</li><li>- Queso con frutos rojos</li></ul>
<b>Informes</b>	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx
<b>Coordinador del área</b>	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.