

# Pastelería creativa

## CUPCAKES, CAKE POPS, GALLETAS DECORADAS, TARTAS FONDANT

- 🧁 Identificación y uso de los utensilios necesarios para las elaboraciones.
- 🧁 Haciendo la masa
- 🧁 Horneado
- 🧁 Identificación y utilización de chocolates
- 🧁 Elaboración de las piruletas
- 🧁 Técnicas decorativas
- 🧁 Elaboración de glasa real en sus diferentes puntos
- 🧁 Decoración con fondant
- 🧁 La pasta de goma



**El último día realizaremos un concurso de cupcakes y cakepops!!**