

TEMARIO CURSO DE CUPCAKES

Introducción

Lección 1

.Preparación de Cupcakes y muffins para el almuerzo

.Preparación de Cupcakes y muffins para la tarde

.Delicias saludables

.Exquisiteces refinadas

.Cupcakes y muffins para las fiestas

Lección 2: El bizcocho

Aspectos importantes para realizar un bizcocho diez

Tipos de moldes para realizar el bizcocho

Recetas del bizcocho

Tabla de porciones

Lección 3: Almíbar y rellenos

Almíbar, recetas de almíbar

Rellenos de las tartas

Buttercream y recetas

Swiss Meringue Buttercream

Lección 4: Montaje de la tarta

Lección 5: Forrado y Decoración