



PASTELERÍA Y PANADERÍA

PLAN CURRICULAR

SESIÓN 1

- TORTA 3 LECHE
- PAN DE YEMA
- PAN KARAMANDUKA

SESIÓN 2

- TORTA DE CHOCOLATE
- PAN DE CANELA
- PAN ESPAÑOL

SESIÓN 3

- BAVAROIS DE CHIRIMOYA
- BAVAROIS DE CANELA
- PAN DE MOLDE

SESIÓN 4

- MOUSSE DE CHOCOLATE
- PAN JURCA
- PAN INTEGRAL

SESIÓN 5

- PIONONO CON CHANTILLY
- BRIOCHE DE MIEL
- PAN SEMITA

SESIÓN 6

- CUPCAKE DE VAINILLA
- CUPCAKE DE RED VELVET
- PAN CARIOCA

SESIÓN 7

- TARTA DE MANZANA
- MOUSSE DE PERAS
- PAN DEVILS BREAD

SESIÓN 8

- PAN DE CHOCOLATE Y VAINILLA
- PAN DE FRUTA
- PAN MARRAQUETA

SESIÓN 9

- BROWNIES
- TORTA BOMBÓN DE DULCE DE LECHE

SESIÓN 10

- KEKE DE PLÁTANO Y NUECES
- KEKE ESPECIAL DE YOGUR
- KEKE MÁRMOL

SESIÓN 11

- CHEESECAKE NEW YORK
- ROSCÓN DE REYES

SESIÓN 12

- CHIFÓN CLÁSICO
- PAN ESPAÑOL