

Temario



Curso Dulce Navidad
de Eloisa Faltoni ©

• Temario del curso •



INTRODUCCIÓN: Bienvenida

- Empieza aquí
- Ingredientes y utensilios

Recursos extra:

- Temario del curso
- Guía a la compra



MÓDULO 1: Básicos de chocolate

- Trufas de varios sabores
- Bombones de mazapán cubiertos de chocolate
- Palitos de naranja escarchada con chocolate

Recursos extra:

- Cómo preparar chocolate casero
- Cómo hacer harina de almendras en casa
- Ideas con el mazapán
- Ideas con fruta escarchada



MÓDULO 2: Galletas y polvorones

- Gingerbread (galletas de jengibre)
- Shortbread (galletas de mantequilla escocesas)
- Polvorones de sabores

Recursos extra:

- Mezcla de harinas especial para galletas sin gluten
- Crema de frutos secos
- Cómo cortar galletas sin moldes especiales



MÓDULO 3: Turrones

- Turrón de chocolate y avellanas
- Turrón de chocolate y arroz inflado (tipo Suchard)
- Turrón blando de almendras
- Turrón duro de almendras

Recursos extra:

- Cómo pelar frutos secos
- Cómo hacer un molde de turrón
- Cómo utilizar la aquafaba



MÓDULO 4: Masas especiales

- Roscón de Reyes (Rosca)
- Panettone italiano (o pan dulce)

Recursos extra:

- Mezclas especiales de harinas para Roscón y panettone
- Cómo rellenar el roscón
- Cómo preparar nata de coco
- Cómo hacer crema de chocolate
- Cómo hacer molde de panettone



Únete a la comunidad de alumnos

Si quieres formar parte de la comunidad exclusiva de alumnos, únete al [grupo de Facebook](#).

Si tu nombre en Facebook no coincide con el nombre que utilizaste para comprar el curso, envíame un correo electrónico a eloisa@ungatoenlacocina.com para que podamos aprobar tu solicitud.



¿Necesitas ayuda con algo?

Si tuvieras cualquier duda, pregunta o problema, siéntete libre de escribirme en cualquier momento eloisa@ungatoenlacocina.com.

Te responderé lo antes posible, siempre en un plazo máximo de 24 horas (Lun-Vie).

*¡Feliz Navidad!
y felices fiestas*

Si quieres ver más recetas saludables para
todo el año, sígueme en redes sociales



@gatoenlacocina

Todos los derechos reservados. ELOISA FALTONI © Queda prohibida la copia,
reproducción o distribución de este material.