



REINA De Almendras

Contenido y metodología del curso





Reina de Almendras

¿Qué aprenderás a preparar ?

- ✓ Bizcocho de almendras esponjoso y húmedo. Aprenderás a manejar las técnicas de horneado.
- ✓ Una adaptación de crema muselina con leche condensada, que nos proporciona una consistencia sedosa con un sabor espectacular.
- ✓ Un crocante de almendras, que hará que te consigas tropezones crujientes dentro de la torta.
- ✓ Almíbar aromatizado, que realzará el sabor del bizcocho y le aportará un toque de humedad.
- ✓ Armado de la tarta. Es la parte mas divertida y una de las que más me gusta a mí. Aquí aprenderás el proceso de armado, desde cortar el bizcocho, hasta cubrirlo con las almendras y obtener el tan esperado resultado: Nuestra deliciosa y hermosa tarta Reina de Almendras.
- ✓ Decoración y presentación. Domina el arte de la presentación para que tu tarta sea irresistible.





Reina de Almendras

¿Por qué elegir este curso?

- ✓ Es un curso online asíncrono, es decir, que puedes acceder al curso en cualquier momento, realizarlo a tu ritmo y disponibilidad.
- ✓ Recetas exclusivas. Contarás con un hermoso recetario en formato PDF, donde encontrarás las recetas y procesos de cada una de las preparaciones de este curso. En el también encontrarás una sección de tips, que ofrece importantes consejos, relacionados a todo el proceso.
- ✓ Cada una de las preparaciones, está representada en 1 o más videos, donde podrás ver el paso a paso de la misma, para así ayudarte a tener un resultado exitoso.
- ✓ Siempre podrás consultarme. En caso de tener alguna duda, solo debes escribirme al correo cocinaconclaucanelon@gmail.com, info@cocinaconclau.es





Reina de Almendras

Detalles del curso

- ✓ Duración: 1,5 horas.
- ✓ Fecha: libre, siempre disponible.
- ✓ Ubicación: En la web.
- ✓ Precio: 40 euros.

¡Espero verte pronto!

