

# DIPLOMADO DE

# PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

## DÍA 1

- Pasta choux, repollas, eclair
- Brownie
- Saint honore
- Creme bruleé

## DÍA 2

- Masa Hojaldre
- Milhojas
- Pasteles de sal
- Palitos de queso

## DÍA 3

- Pie lemon
- Frasier
- Grissines

## DÍA 4

- Choco flan
- Cheesecake frio
- Tiramisú

## DÍA 5

- Macarrons
- Ganache 3 sabores

## DÍA 6

- Cake de chocolate
- Cake naranja y amapola
- Cake selva negra

## DÍA 7

- Torta María luisa
- Genovesa 3 leches
- Cup cakes

## DÍA 8

- Cremoso de caramelo con mousse de curuba
- Mousse de chocolate
- Babarois de chocolate blanco al ron con manzanas caramelizadas

## DÍA 9

- Galletas de avena
- Galletas italianas
- Galletas parmesanas
- Galletas risadas

## DÍA 10

- Chocolatería

### Transferencia, Recaudo, Consignacion

Cuentas corrientes, a nombre de Escuela  
Gastronómica de Occidente Nit: 900333696-1

**BANCOLOMBIA**  
07356354760  
Cuenta Corriente

**Banco AV Villas**  
301235396  
Cuenta Corriente

**Colpatria**  
0701001292  
Cuenta Corriente

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB  
[www.egopereira.edu.co](http://www.egopereira.edu.co)

### INCLUYE

- MATERIAS PRIMAS
- DELANTAL
- FICHAS TÉCNICAS
- DEGUSTACIONES

ESCUELA  
GASTRONOMICA  
DE OCCIDENTE



PBX: 333 6850

Whastapp: +57 321 618 0171.

@escuelaego

f @EscuelaeEGO

[www.egopereira.edu.co](http://www.egopereira.edu.co)