

MASTER CLASS - Con aroma a chocolate

Inés Rosillo
13/06/2017



Categorías:

Alumnos, Docentes, Futuros alumnos



Con olor a un buen chocolate ecuatoriano nos encontramos en la Master Class, a cargo de Francisco Zea, repostero ecuatoriano, quien fue alumno de los mejores pasteleros de Europa. Zea da a conocer a los alumnos de 6to. ciclo de la titulación de Gastronomía las distintas técnicas aprendidas en el viejo continente, y sin ningún egoísmo las transmite con el fin de que sus alumnos tengan un gran futuro con la gastronomía ecuatoriana.

Mientras comparte consejo y experiencias, eleva el conocimiento a los chicos para que ellos puedan poner en práctica su creatividad y su pasión por este arte, como también resolver sus inquietudes sobre la chocolatería en general.



Brownies, mousse de chocolate con corazón de tarta de naranja, barras de chocolate relleno, entre otros productos fueron las delicias realizadas por Francisco y sus alumnos, quienes se mostraron contentos con lo aprendido en la Master Class



Cabe recalcar que estas Master Class se las lleva a cabo para los estudiantes de 6to. ciclo, bajo este objetivo de perfeccionar lo aprendido en clases con profesionales expertos en distintas ramas.



Si quieres hacer un

delicioso chocolate aquí tienes 5 tips para conseguir un buen chocolate 😊 👍

Si deseas más información sobre la carrera de [G](#) [1][astronomía](#) [2] déjanos tus datos y nos comunicaremos contigo para darte mayor información.

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/master-class-con-aroma-a-chocolate>

Links

[1] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/economia>

[2] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/gastronom%C3%ADa>