

## CURSO DE PASTELERÍA BÁSICA

 Centro Sopena Madrid

El [Centro Sopena Madrid](#) abre la inscripción para su **Curso de Pastelería Básica**, dirigido a todas aquellas personas interesadas en iniciarse en el mundo de la repostería o reforzar sus conocimientos en técnicas esenciales.

A lo largo del curso, el alumnado aprenderá a elaborar **las principales masas de la pastelería tradicional**, tanto fritas como al horno. Entre las elaboraciones previstas, destacan:

-  **Masas fritas y al horno**, como los populares *donuts*.
-  **Hojaldre y semi hojaldre**, con ejemplos prácticos como *palmeras* y *croissants*.
-  **Masas escaldadas**, base de elaboraciones como profiteroles y lionesas.
-  **Dulces navideños**, con especial atención a nuestro tradicional *roscón de Reyes*.
-  Además, se incluirá la preparación de **alguna tarta y bizcocho básico**, perfectos para celebraciones o consumo diario.

- **No se requiere experiencia previa.**
- Curso con enfoque práctico, en un ambiente formativo y cercano.
- Excelentes instalaciones para el aprendizaje, esencialmente práctico.
- Plazas limitadas.

 **Inicio: 11 de noviembre de 2025 – Fin: 17 de diciembre de 2025.**

*Duración: 115 horas lectivas (teóricas y principalmente prácticas)*

*Horario: de Lunes a Viernes de 9.30 a 14.30 horas.*

€ **Precio: 150 euros.**

 **Lugar: Centro Sopena Madrid C/ Arroyo del Olivar, 10 28053 Madrid**

 **Teléfono de contacto: [914 77 59 95]**

 **Más información: [info@sopenamadrid.org/]**

*Inscripciones en Recepción*

**¡Aprende, disfruta y despierta tu pasión por la Pastelería con nosotros!**