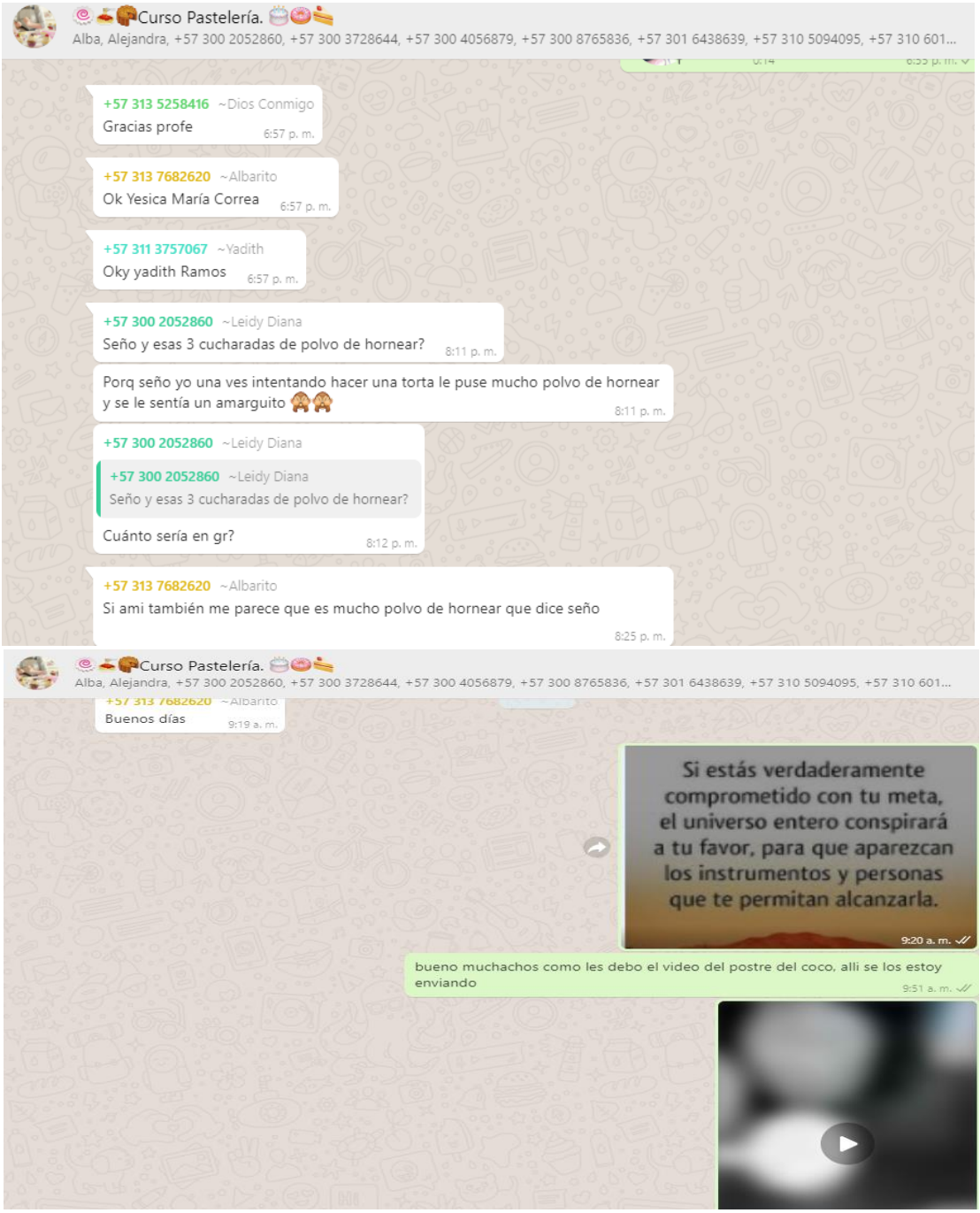
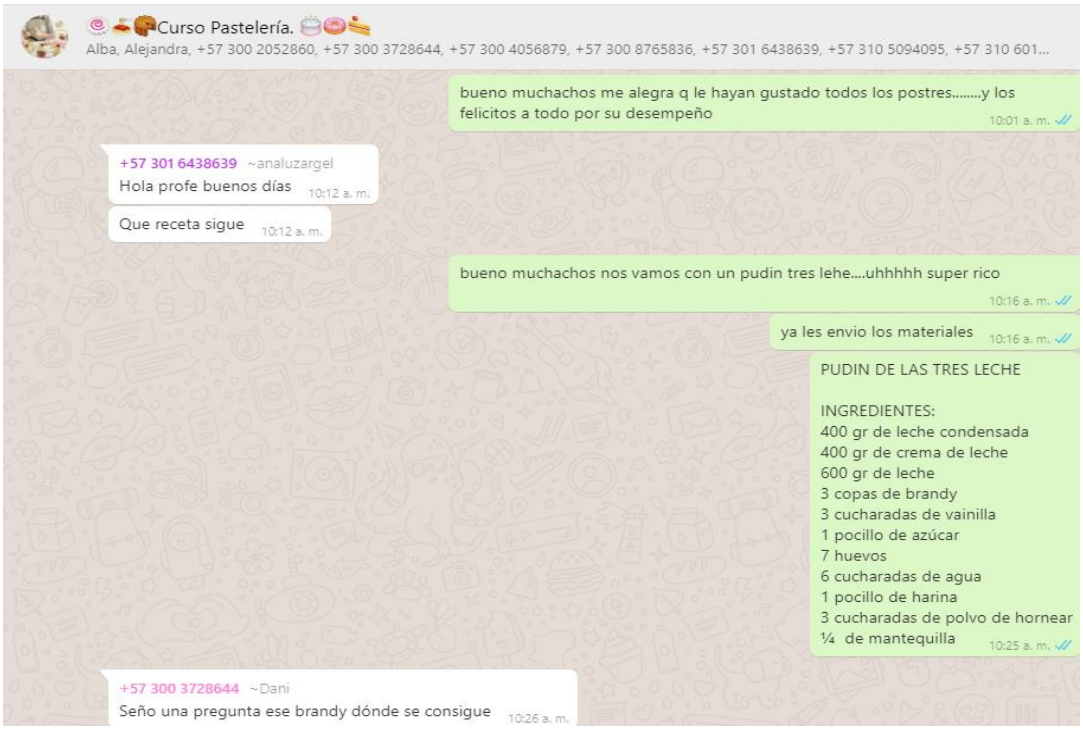
CURSO DE PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

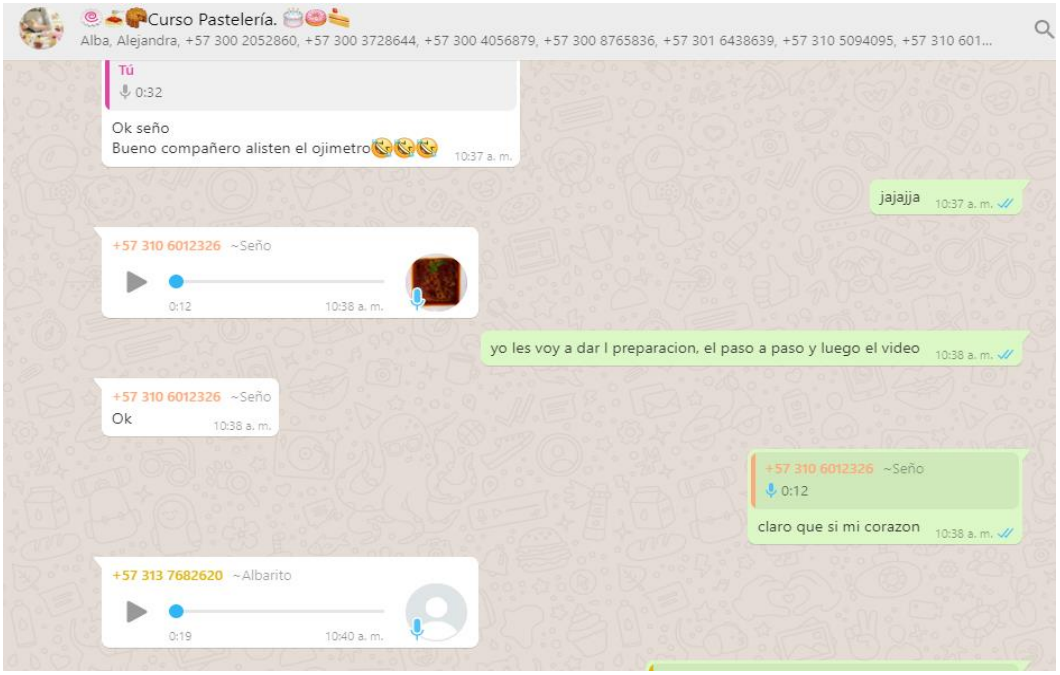
Ficha : 2319237

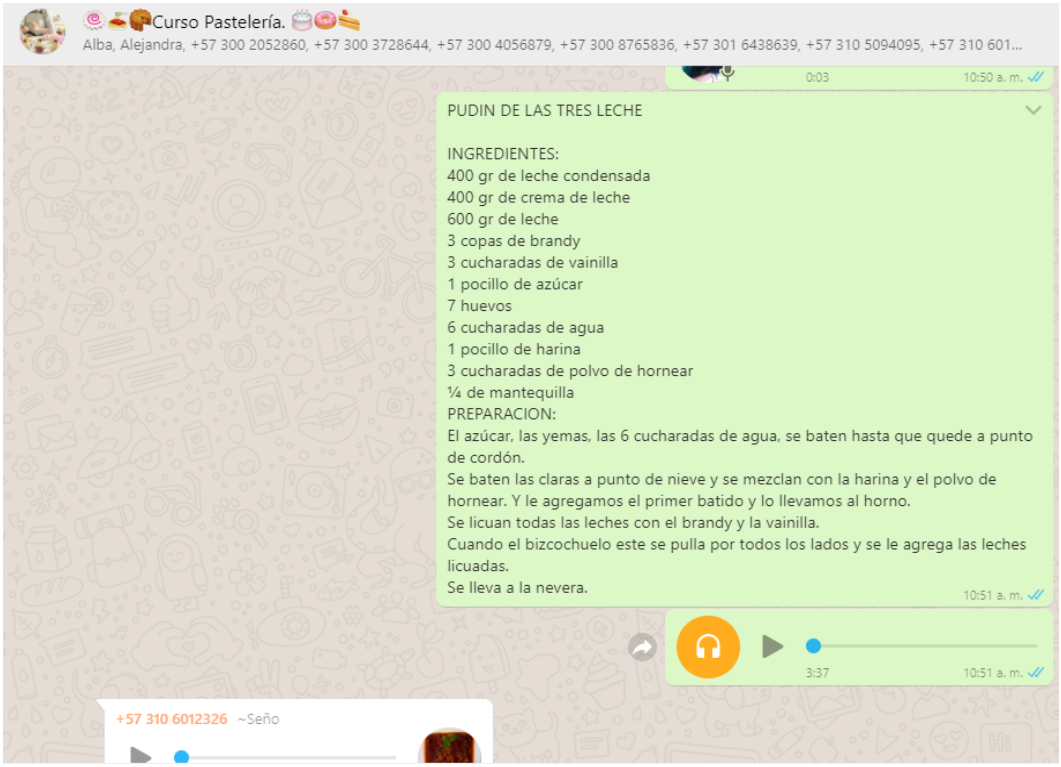
Fecha:3/05/2021

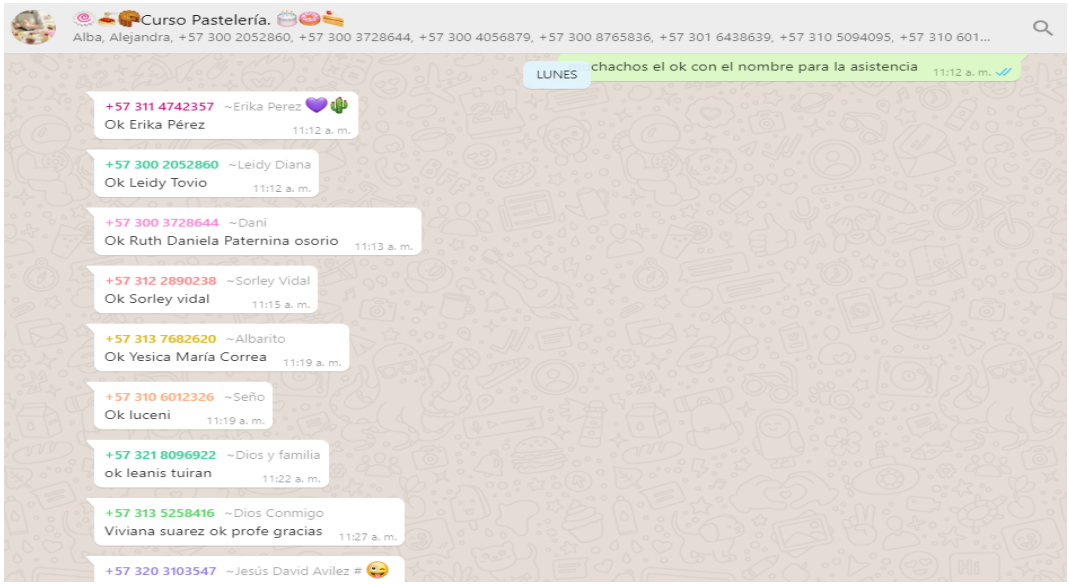



Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
bueno muchachos me alegra q le hayan gustado todos los postres.....y los felicitos a todo por su desempeño 10:01 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Hola profe buenos días 10:12 a. m.
Que receta sigue 10:12 a. m.
bueno muchachos nos vamos con un pudin tres lehe....uhhhhh super rico 10:16 a. m.
ya les envio los materiales 10:16 a. m.
PUDIN DE LAS TRES LECHE
INGREDIENTES:
400 gr de leche condensada
400 gr de crema de leche
600 gr de leche
3 copas de brandy
3 cucharadas de vainilla
1 pocillo de azúcar
7 huevos
6 cucharadas de agua
1 pocillo de harina
3 cucharadas de polvo de hornear
¼ de mantequilla 10:25 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Seño una pregunta ese brandy dónde se consigue 10:26 a. m.

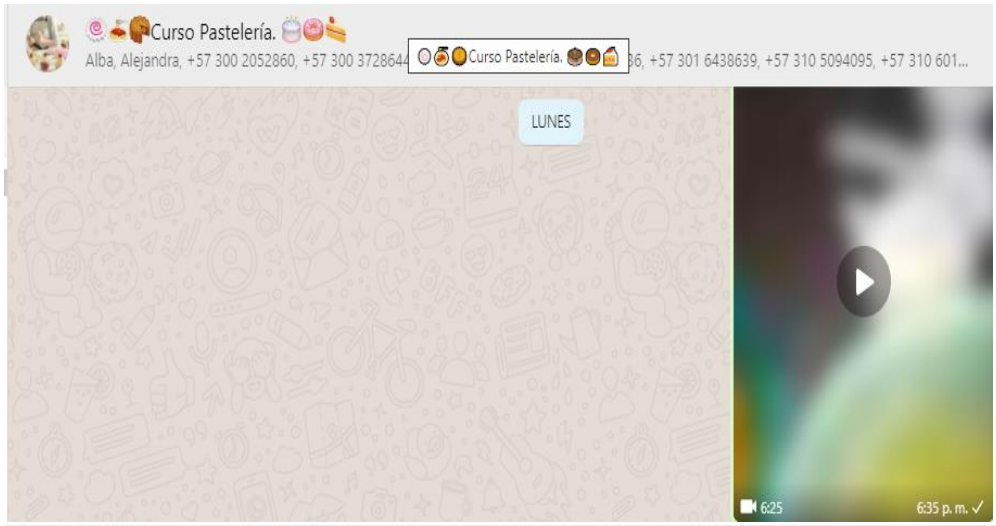

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
3 cucharadas de polvo de hornear
¼ de mantequilla 10:25 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Seño una pregunta ese brandy dónde se consigue 10:26 a. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Buen dia bendicioned 10:29 a. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Tú
PUDIN DE LAS TRES LECHE
INGREDIENTES:...
O se puede reemplazar por ron? 10:30 a. m.
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Seño será que me puede cuando usted coloca 1 pocillo cuál sería la cantidad en gramos? 10:31 a. m.
250 GR 10:32 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Este también es cocinado 10:33 a. m.

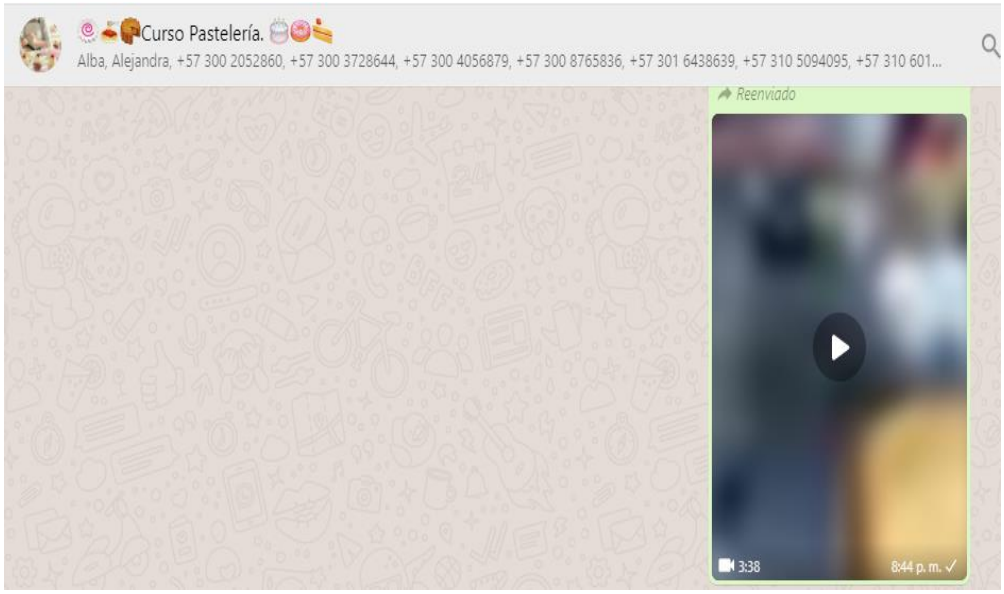

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Tú
0:32
Ok seño
Bueno compañero alisten el ojimetro
10:37 a. m.
jajajja
10:37 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño
0:12
10:38 a. m.
yo les voy a dar l preparacion, el paso a paso y luego el video
10:38 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Ok
10:38 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño
0:12
claro que si mi corazon
10:38 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
0:19
10:40 a. m.

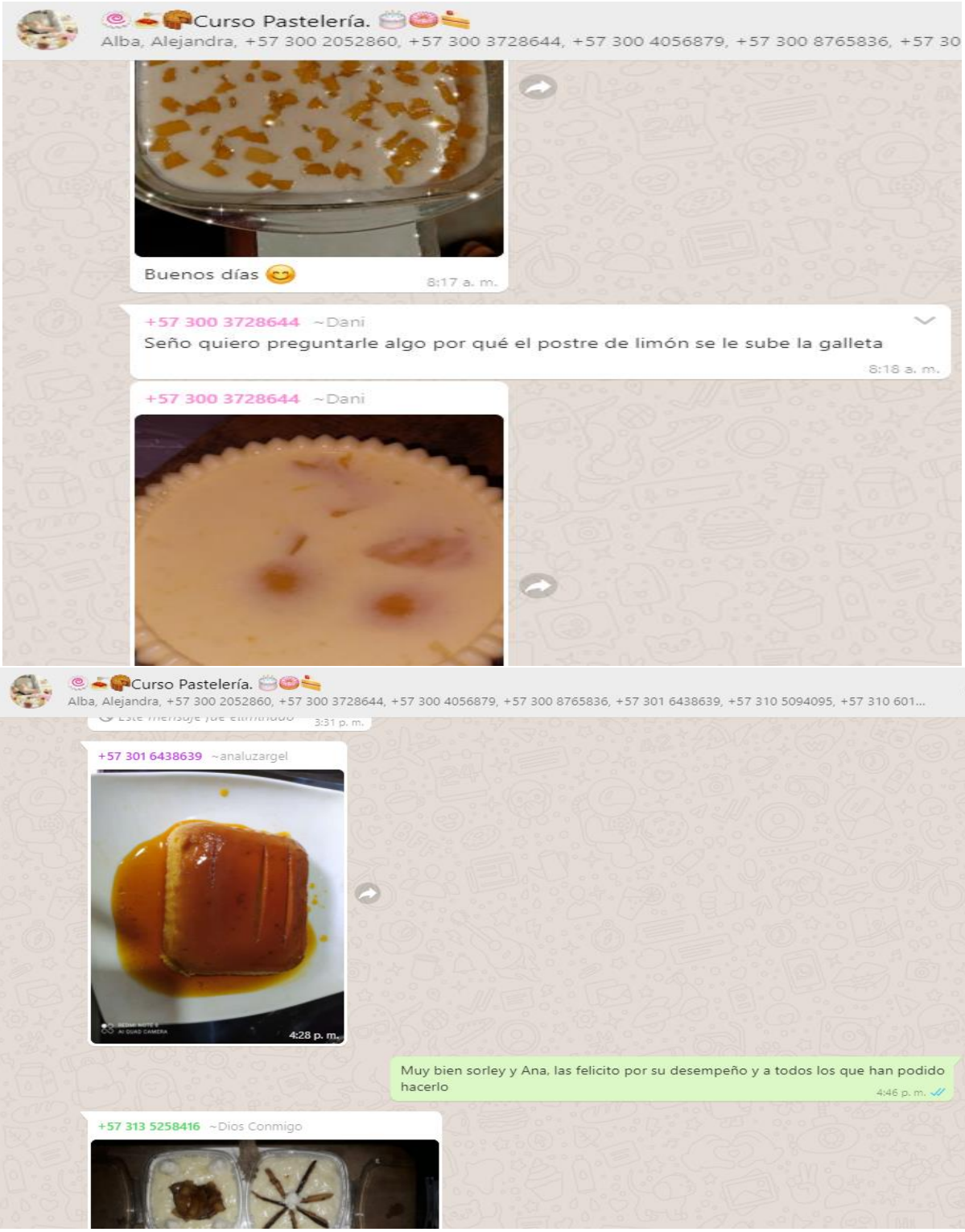

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
0:03
10:50 a. m.
PUDIN DE LAS TRES LECHE
INGREDIENTES:
400 gr de leche condensada
400 gr de crema de leche
600 gr de leche
3 copas de brandy
3 cucharadas de vainilla
1 pocillo de azúcar
7 huevos
6 cucharadas de agua
1 pocillo de harina
3 cucharadas de polvo de hornear
¼ de mantequilla
PREPARACION:
El azúcar, las yemas, las 6 cucharadas de agua, se baten hasta que quede a punto de cordón.
Se baten las claras a punto de nieve y se mezclan con la harina y el polvo de hornear. Y le agregamos el primer batido y lo llevamos al horno.
Se licuan todas las leches con el brandy y la vainilla.
Cuando el bizcochuelo este se pulla por todos los lados y se le agrega las leches licuadas.
Se lleva a la nevera.
10:51 a. m.
3:37
10:51 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
LUNES
chachos el ok con el nombre para la asistencia 11:12 a. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Ok Erika Pérez 11:12 a. m.
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Ok Leidy Tovio 11:12 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Ok Ruth Daniela Paternina osorio 11:13 a. m.
+57 312 2890238 ~Sorley Vidal
Ok Sorley vidal 11:15 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica María Correa 11:19 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Ok luceni 11:19 a. m.
+57 321 8096922 ~Dios y familia
ok leanis tuiran 11:22 a. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Viviana suarez ok profe gracias 11:27 a. m.
+57 320 3103547 ~Jesús David Avilez #


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Nena a las tres y media más o menos por que me falta un ingrediente t hay que ir a comprarlo 1:21 p. m.
+57 311 3757067 ~Yadith
Yadith Ramos presente buenas tardes oky seño 2:04 p. m.
+57 313 4482940 ~Biocampo Bella Vista
Ok Yilver Stiben Correa Murcia 2:04 p. m.
+57 311 3757067 ~Yadith
Muy fácil y delicioso de preparar 2:05 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
0:10 2:25 p. m.
Ok lucen y guerrero 2:27 p. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Yo le eche al de este día un licor que tenía en la casa un wiki barato del ara como tengo en la nevera y sabe igual 3:38 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644
Curso Pastelería.
+57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
LUNES
6:25
6:35 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Reenviado
3:38
8:44 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 30
Buenos días
8:17 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Seño quiero preguntarle algo por qué el postre de limón se le sube la galleta
8:18 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
3:31 p. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
4:28 p. m.
Muy bien sorley y Ana, las felicito por su desempeño y a todos los que han podido hacerlo
4:46 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo

4/05/2021

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57



Postre de maracuyá 10:53 a. m.

+57 321 8096922 ~Dios y familia

+57 301 6438639 ~analuzargel
Foto



divinos exelente 👏👏 10:55 a. m.

+57 300 8765836 ~

+57 301 6438639 ~analuzargel
Postre de maracuyá



Bello 10:55 a. m.

+57 310 6012326 ~Seño
Rico excelente

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639,

8:41 a. m.

Más tarde le envío el de maracuyá que estoy asiendo la salsa para este 8:43 a. m.

Y los cocinado los hago hoy para la cena de madre ya que mañana tengo una dieta para un examen 8:43 a. m.

+57 313 5258416 ~Dios Conmigo

+57 301 6438639 ~analuzargel
Postre de durazno





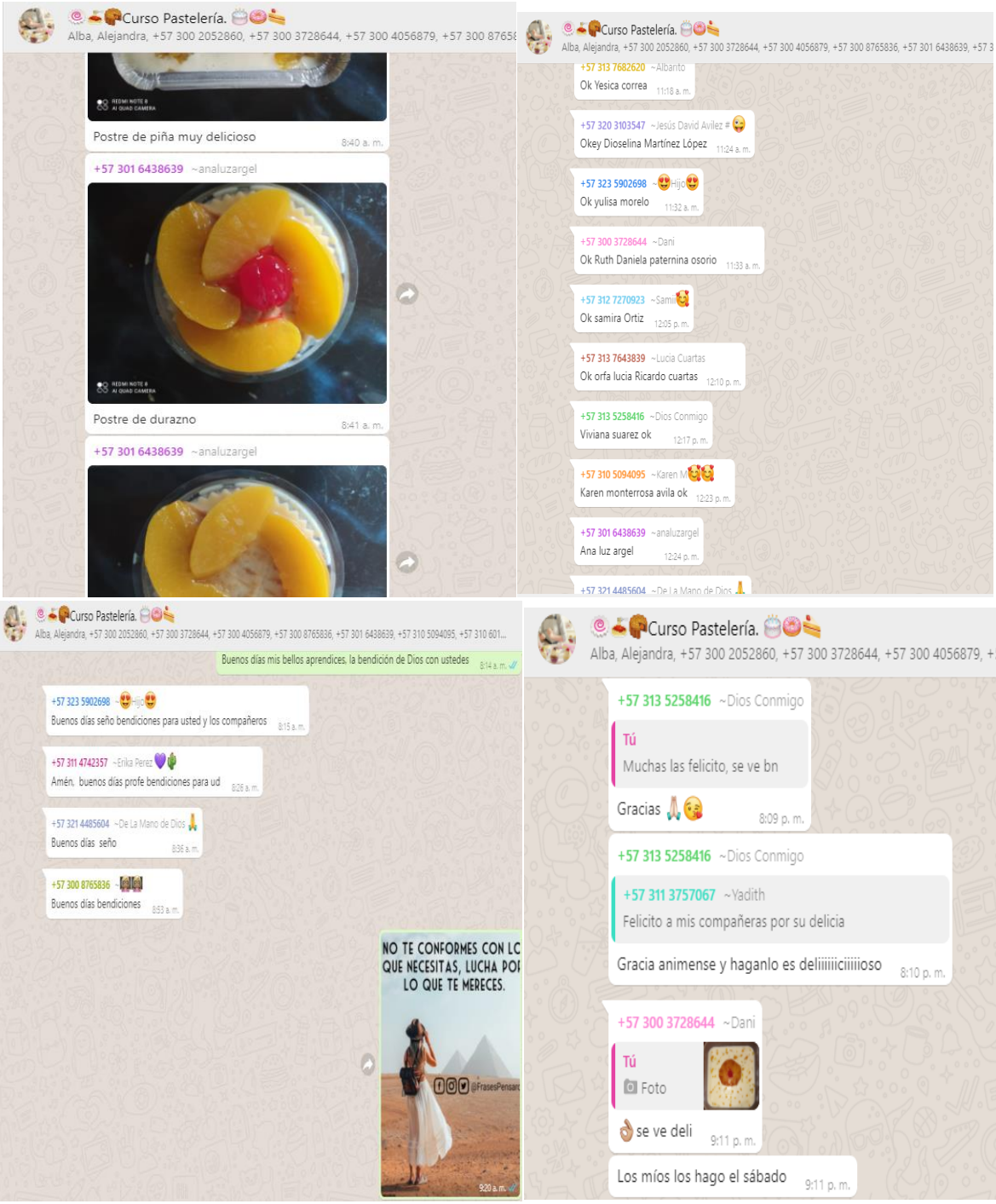
8:45 a. m.

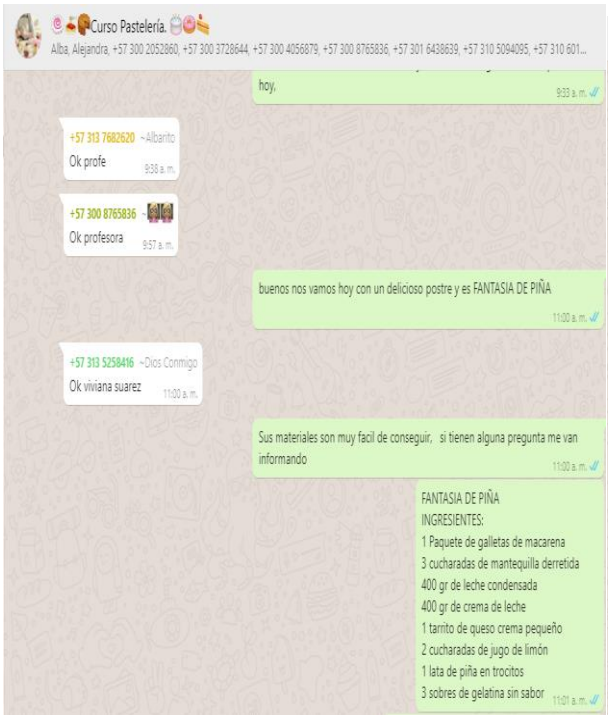
+57 301 6438639 ~analuzargel
El de piña muy rico solo que me quedo muy dulce para mí gusto porque yo ise la piña natural y la caramelize y quedó deliciosa ya lo probé y es muy rico 8:45 a. m.

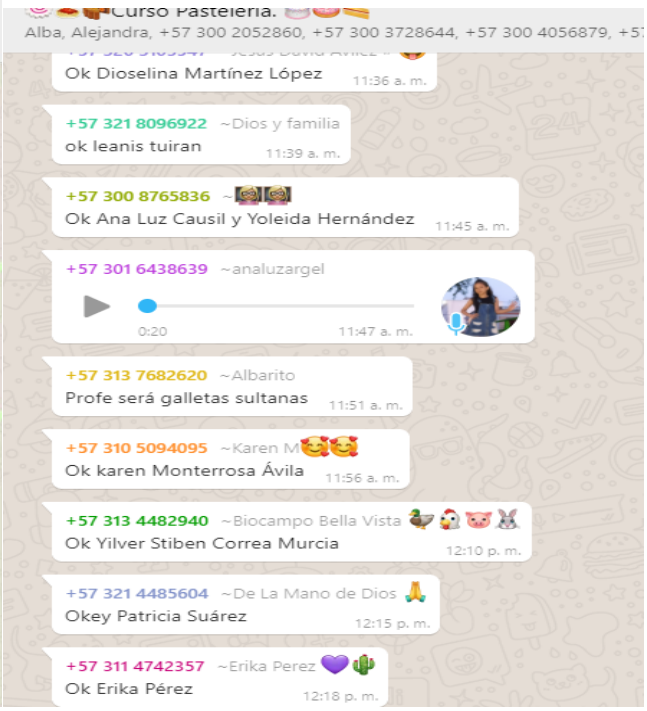
+57 300 8765836 ~
Hola buenos días bendiciones, muchachos una consulta del postre de limón cuántos porciones salen para la venta 9:12 a. m.

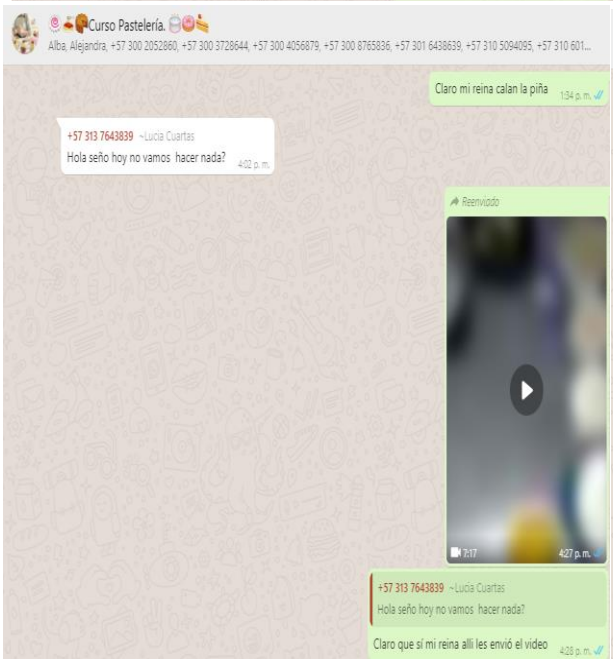
+57 301 6438639 ~analuzargel
Yo le saque 10 para la venta y los de la presentación a la profe 9:21 a. m.

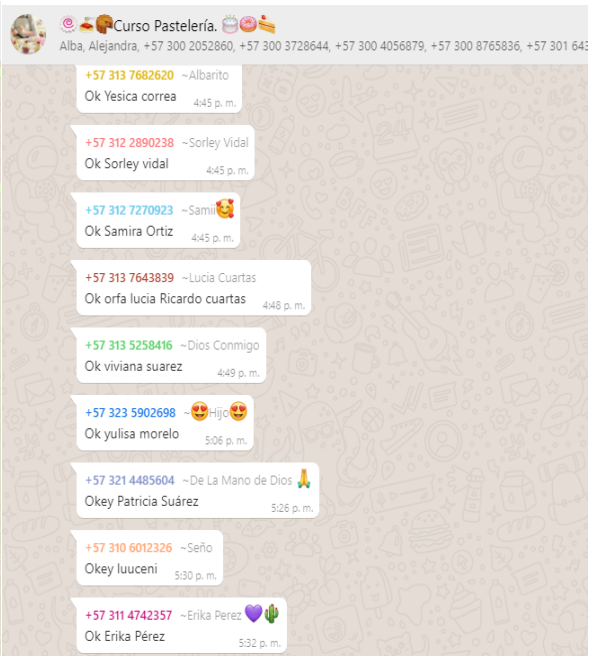
Pero te salen como 13, 14 postres pequeño


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Postre de piña muy delicioso 8:40 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Postre de durazno 8:41 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 3
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica correa 11:18 a. m.
+57 320 3103547 ~Jesús David Avilez #
Okey Dioselina Martínez López 11:24 a. m.
+57 323 5902698 ~Hijo
Ok yulisa morelo 11:32 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Ok Ruth Daniela paternina osorio 11:33 a. m.
+57 312 7270923 ~Sami
Ok samira Ortiz 12:05 p. m.
+57 313 7643839 ~Lucia Cuartas
Ok orfa lucia Ricardo cuartas 12:10 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Viviana suarez ok 12:17 p. m.
+57 310 5094095 ~Karen M
Karen monterrosa avila ok 12:23 p. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Ana luz argel 12:24 p. m.
+57 321 4485604 ~De La Mano de Dios
Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Buenos días mis bellos aprendices, la bendición de Dios con ustedes 8:14 a. m.
+57 323 5902698 ~Hijo
Buenos días seño bendiciones para usted y los compañeros 8:15 a. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Amén, buenos días profe bendiciones para ud 8:26 a. m.
+57 321 4485604 ~De La Mano de Dios
Buenos días seño 8:36 a. m.
+57 300 8765836 ~
Buenos días bendiciones 8:53 a. m.
NO TE CONFORMES CON LO QUE NECESITAS, LUCHA POR LO QUE TE MERECES.
@FrasesPensad
9:20 a. m.
Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +5
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Tú
Muchas las felicito, se ve bn
Gracias 8:09 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
+57 311 3757067 ~Yadith
Felicito a mis compañeras por su delicia
Gracia animense y haganlo es deliiiiiiciiiiioso 8:10 p. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Tú
Foto
se ve deli 9:11 p. m.
Los míos los hago el sábado 9:11 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
hoy.
9:33 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok profe
9:38 a. m.
+57 300 8765836 ~
Ok profesora
9:57 a. m.
buenos nos vamos hoy con un delicioso postre y es FANTASIA DE PIÑA
11:00 a. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Ok viviana suarez
11:00 a. m.
Sus materiales son muy facil de conseguir, si tienen alguna pregunta me van informando
11:00 a. m.
FANTASIA DE PIÑA
INGRESIENTES:
1 Paquete de galletas de macarena
3 cucharadas de mantequilla derretida
400 gr de leche condensada
400 gr de crema de leche
1 tarrito de queso crema pequeño
2 cucharadas de jugo de limón
1 lata de piña en trocitos
3 sobres de gelatina sin sabor
11:01 a. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57
Ok Dioselina Martínez López
11:36 a. m.
+57 321 8096922 ~Dios y familia
ok leanis tuiran
11:39 a. m.
+57 300 8765836 ~
Ok Ana Luz Causil y Yoleida Hernández
11:45 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
0:20
11:47 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
Profe será galletas sultanas
11:51 a. m.
+57 310 5094095 ~Karen M
Ok karen Monterrosa Ávila
11:56 a. m.
+57 313 4482940 ~Biocampo Bella Vista
Ok Yilver Stiben Correa Murcia
12:10 p. m.
+57 321 4485604 ~De La Mano de Dios
Okey Patricia Suárez
12:15 p. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Ok Erika Pérez
12:18 p. m.

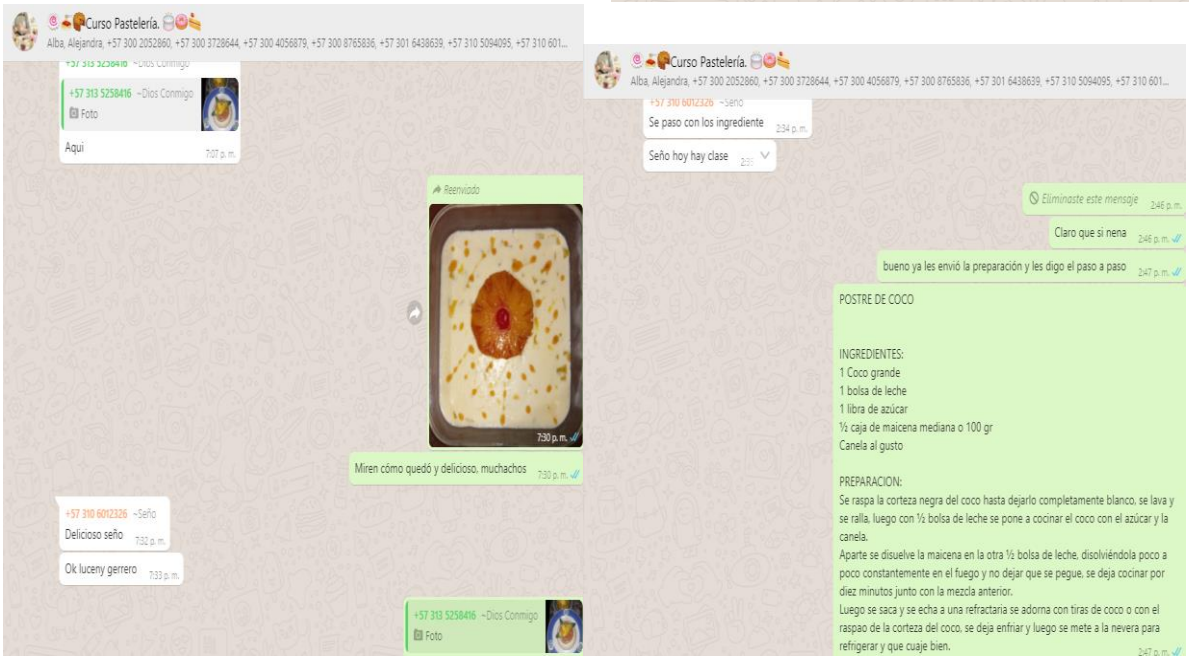

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Claro mi reina calan la piña
1:34 p. m.
+57 313 7643839 ~Lucia Cuartas
Hola seño hoy no vamos hacer nada?
4:02 p. m.
Reenviado
7:17
4:27 p. m.
+57 313 7643839 ~Lucia Cuartas
Hola seño hoy no vamos hacer nada?
Claro que sí mi reina allí les envió el video
4:28 p. m.

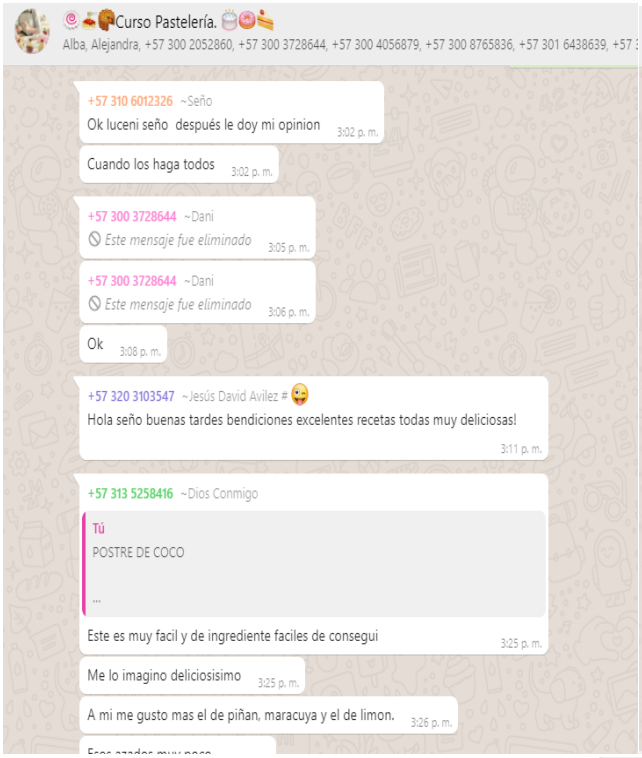

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 643
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica correa
4:45 p. m.
+57 312 2890238 ~Sorley Vidal
Ok Sorley vidal
4:45 p. m.
+57 312 7270923 ~Samir
Ok Samira Ortiz
4:45 p. m.
+57 313 7643839 ~Lucia Cuartas
Ok orfa lucia Ricardo cuartas
4:48 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Ok viviana suarez
4:49 p. m.
+57 323 5902698 ~Hijo
Ok yulisa morelo
5:06 p. m.
+57 321 4485604 ~De La Mano de Dios
Okey Patricia Suárez
5:26 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Okey luuceni
5:30 p. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Ok Erika Pérez
5:32 p. m.

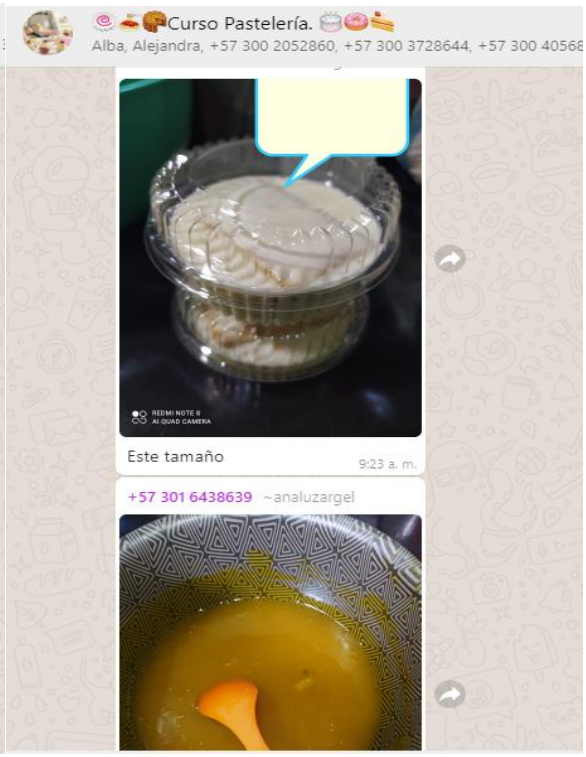
5/05/2021


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +5
6:15 p. m.
+57 321 8096922 ~Dios y familia
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Foto
6:18 p. m.
+57 321 8096922 ~Dios y familia
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Foto
6:18 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Buenas tardes evidencia.
Fantasia de piña
ORFA LUCIA RICARDO
PATRICIA SUAREZ

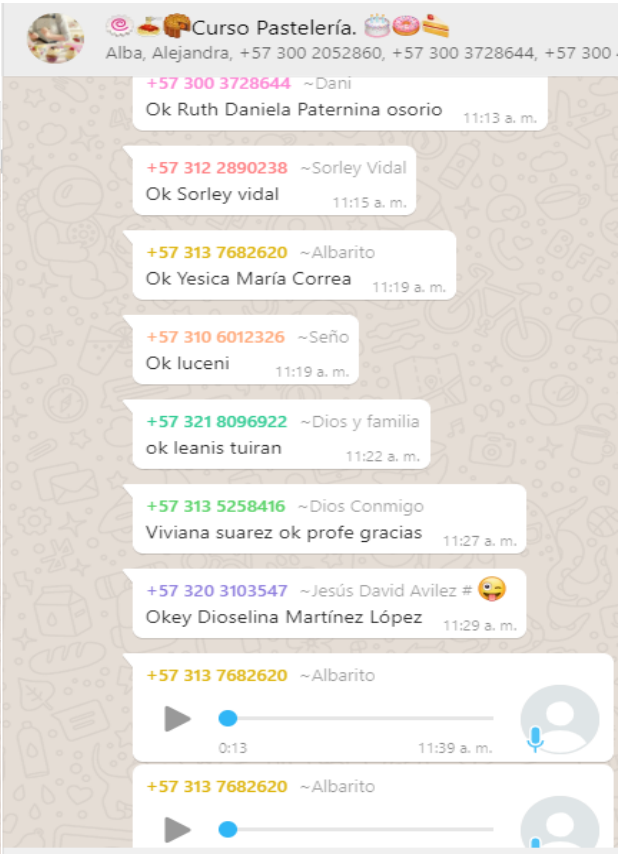

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 3
Seño yo quiero saber de esa galleta muuu cuántos paquetitos uso???? 6:33 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Seño yo quiero saber de esa galleta muuu cuántos paquetitos uso????
Los q desees lo importante es sellar el fondo..
Pienso yo 6:38 p. m.
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Me gusta siempre manejar las cantidades lo más exacto posible pues le puede quedar la masa muy seca digo yo 6:40 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Solo agregar mas g
Mantequilla 6:41 p. m.
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
La verdad este postre nunca lo he echo no sé mucho la consistencia de la galleta la verdad 6:42 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Es delicioso mija 6:43 p. m.
+57 313 7643839 ~Lucia Cuartas
Yo tambien digo es delicioso para regalárselo a mi mamá 6:44 p. m.

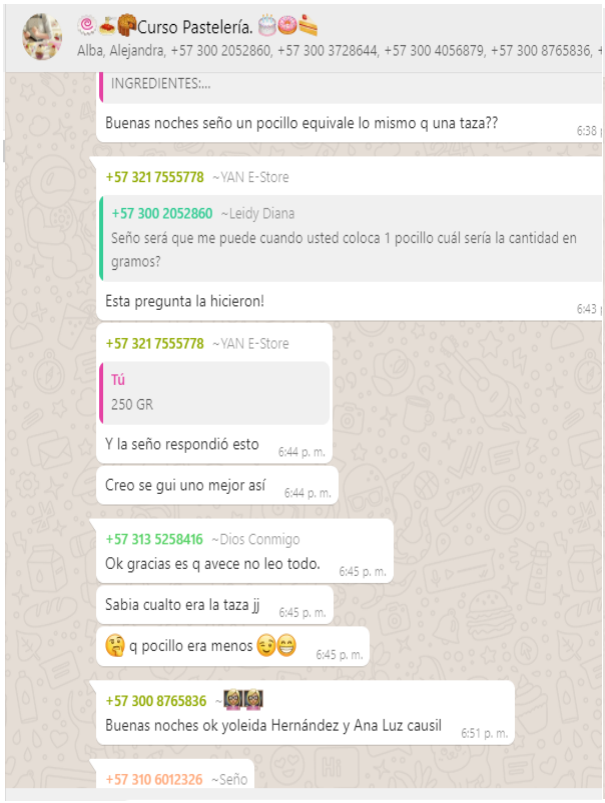

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Foto
Aqui 7:07 p. m.
Reenviado
7:30 p. m.
Miren cómo quedó y delicioso, muchachos 7:30 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Delicioso seño 7:32 p. m.
Ok luceny gerrero 7:33 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Foto
Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Se paso con los ingrediente 2:34 p. m.
Seño hoy hay clase
Eliminaste este mensaje 2:46 p. m.
Claro que si nena 2:46 p. m.
bueno ya les envió la preparación y les digo el paso a paso 2:47 p. m.
POSTRE DE COCO
INGREDIENTES:
1 Coco grande
1 bolsa de leche
1 libra de azúcar
½ caja de maicena mediana o 100 gr
Canela al gusto
PREPARACION:
Se raspa la corteza negra del coco hasta dejarlo completamente blanco, se lava y se ralla, luego con ½ bolsa de leche se pone a cocinar el coco con el azúcar y la canela.
Aparte se disuelve la maicena en la otra ½ bolsa de leche, disolviéndola poco a poco constantemente en el fuego y no dejar que se pegue, se deja cocinar por diez minutos junto con la mezcla anterior.
Luego se saca y se echa a una refractaria se adorna con tiras de coco o con el raspao de la corteza del coco, se deja enfriar y luego se mete a la nevera para refrigerar y que cuaje bien.
2:47 p. m.

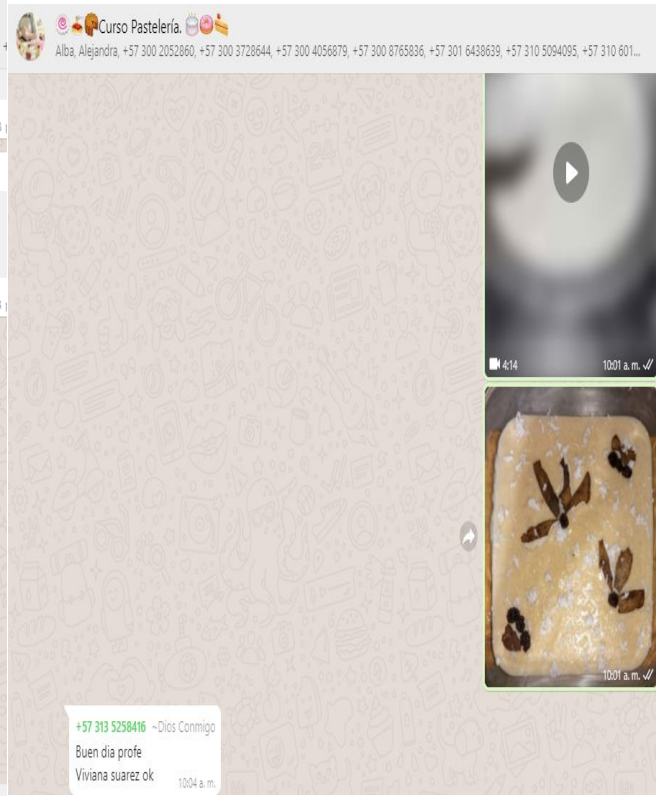

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57
+57 310 6012326 ~Seño
Ok luceni seño después le doy mi opinion 3:02 p. m.
Cuando los haga todos 3:02 p. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Este mensaje fue eliminado 3:05 p. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Este mensaje fue eliminado 3:06 p. m.
Ok 3:08 p. m.
+57 320 3103547 ~Jesús David Avilez #
Hola seño buenas tardes bendiciones excelentes recetas todas muy deliciosas! 3:11 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Tú
POSTRE DE COCO
...
Este es muy facil y de ingrediente faciles de consegui 3:25 p. m.
Me lo imagino deliciosisimo 3:25 p. m.
A mi me gusto mas el de piñan, maracuya y el de limon. 3:26 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 40568
Este tamaño 9:23 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel

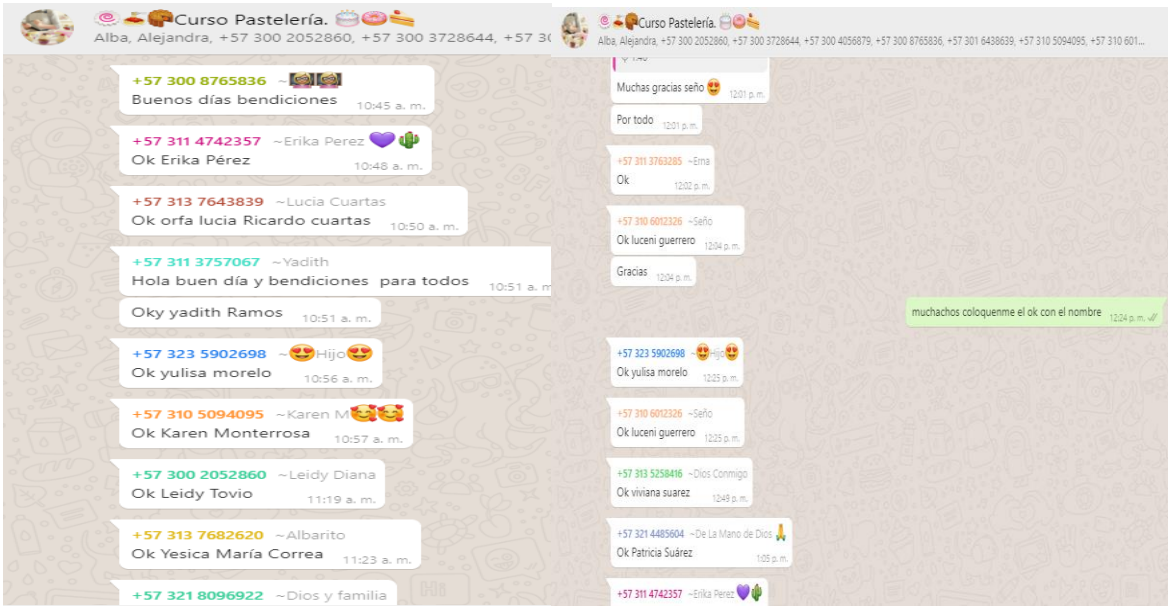

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57
Buenas tardes este es mi postre de coco 2:24 p. m.
+57 312 2890238 ~Sorley Vidal

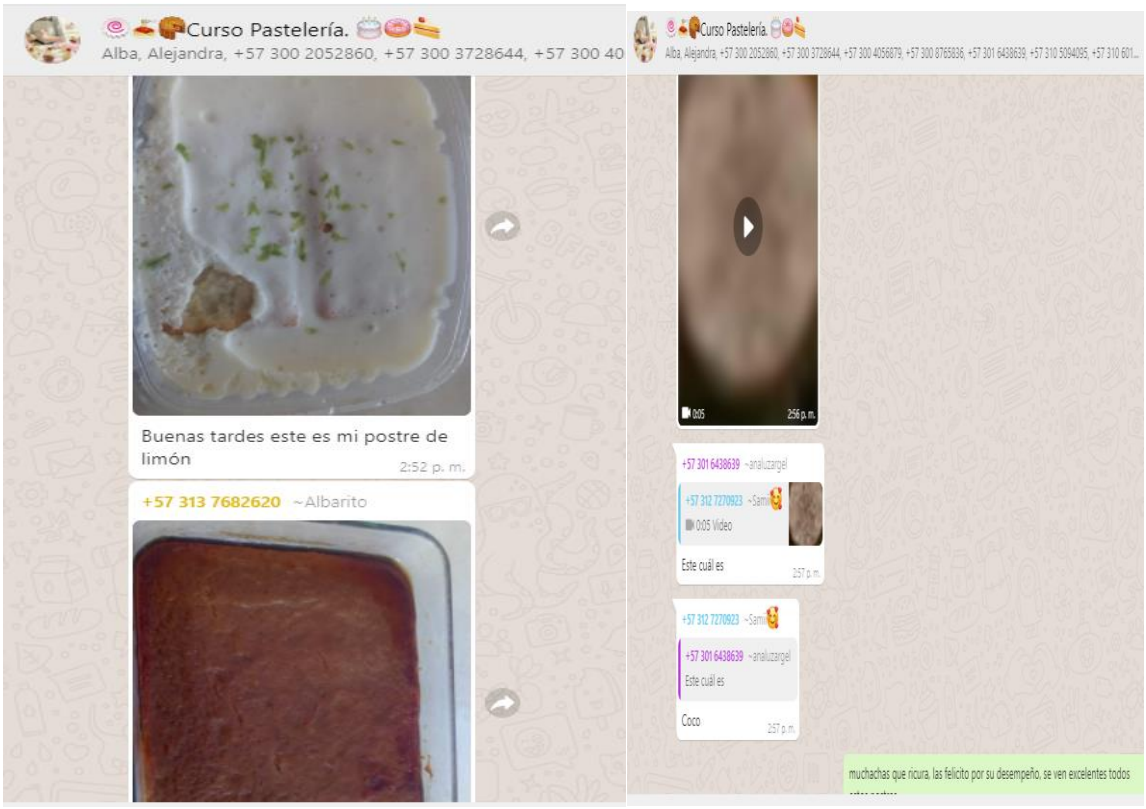

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300
+57 300 3728644 ~Dani
Ok Ruth Daniela Paternina osorio 11:13 a. m.
+57 312 2890238 ~Sorley Vidal
Ok Sorley vidal 11:15 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica María Correa 11:19 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Ok luceni 11:19 a. m.
+57 321 8096922 ~Dios y familia
ok leanis tuiran 11:22 a. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Viviana suarez ok profe gracias 11:27 a. m.
+57 320 3103547 ~Jesús David Avilez #
Okey Dioselina Martínez López 11:29 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
0:13 11:39 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836,
INGREDIENTES:...
Buenas noches seño un pocillo equivale lo mismo q una taza??
+57 321 7555778 ~YAN E-Store
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Seño será que me puede cuando usted coloca 1 pocillo cuál sería la cantidad en gramos?
Esta pregunta la hicieron!
+57 321 7555778 ~YAN E-Store
Tú
250 GR
Y la seño respondió esto
Creo se gui uno mejor así
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Ok gracias es q avece no leo todo.
Sabia cualto era la taza jj
q pocillo era menos
+57 300 8765836
Buenas noches ok yoleida Hernández y Ana Luz causil
+57 310 6012326 ~Seño

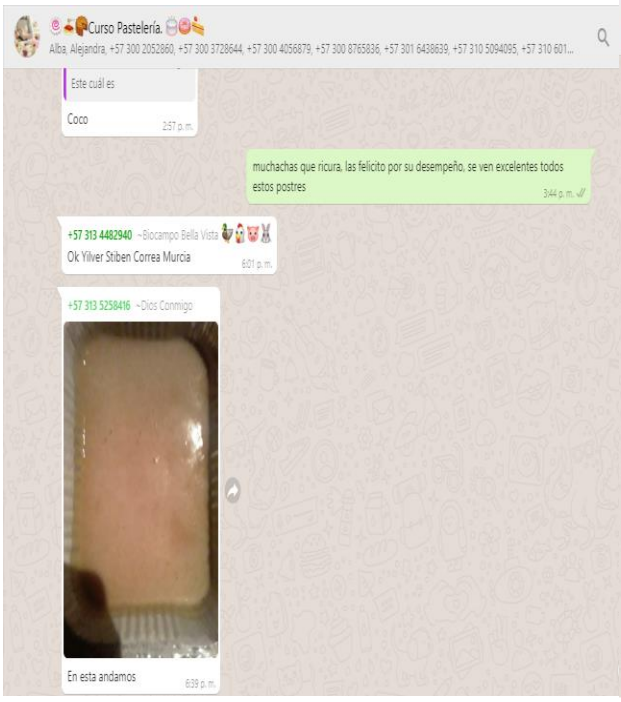

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Buen dia profe
Viviana suarez ok

6/05/2021


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 3(
+57 300 8765836
Buenos días bendiciones
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Ok Erika Pérez
+57 313 7643839 ~Lucia Cuartas
Ok orfa lucia Ricardo cuartas
+57 311 3757067 ~Yadith
Hola buen día y bendiciones para todos
Oky yadith Ramos
+57 323 5902698
Ok yulisa morelo
+57 310 5094095 ~Karen M
Ok Karen Monterrosa
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Ok Leidy Tovio
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica María Correa
+57 321 8096922 ~Dios y familia
Muchas gracias seño
Por todo
Ok
Ok luceni guerrero
Gracias
muchachos coloquenme el ok con el nombre
Ok yulisa morelo
Ok luceni guerrero
Ok viviana suarez
Ok Patricia Suárez

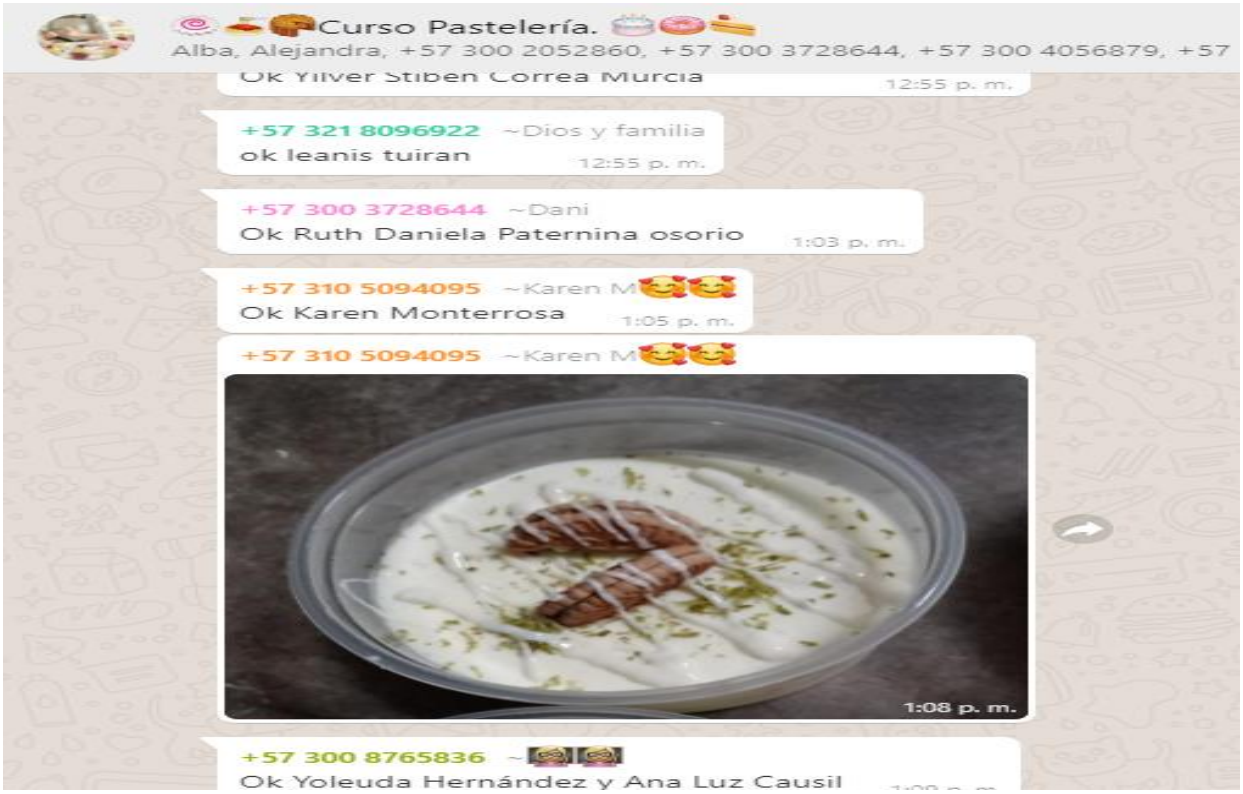

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 40
Buenas tardes este es mi postre de limón
2:52 p. m.
+57 313 7682620 ~Albarito

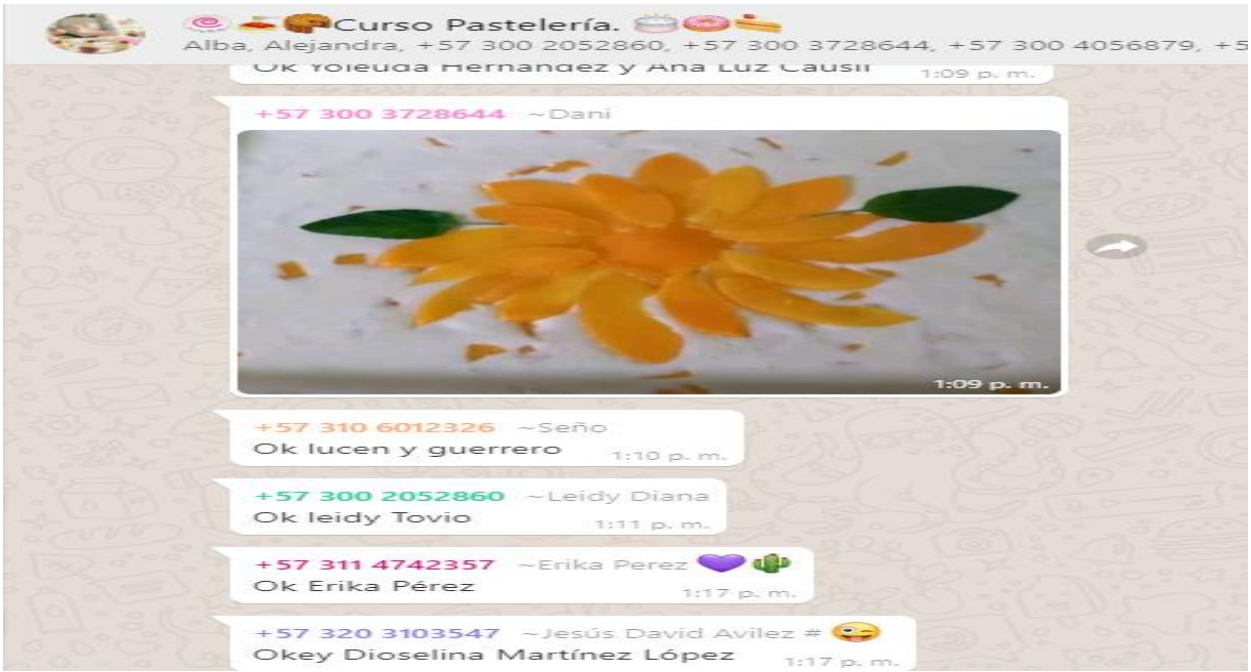
Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
0:05
2:56 p. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
+57 312 7270923 ~Sami
0:05 Video
Este cuál es
2:57 p. m.
+57 312 7270923 ~Sami
+57 301 6438639 ~analuzargel
Este cuál es
Coco
2:57 p. m.
muchachas que ricura, las felicito por su desempeño, se ven excelentes todos

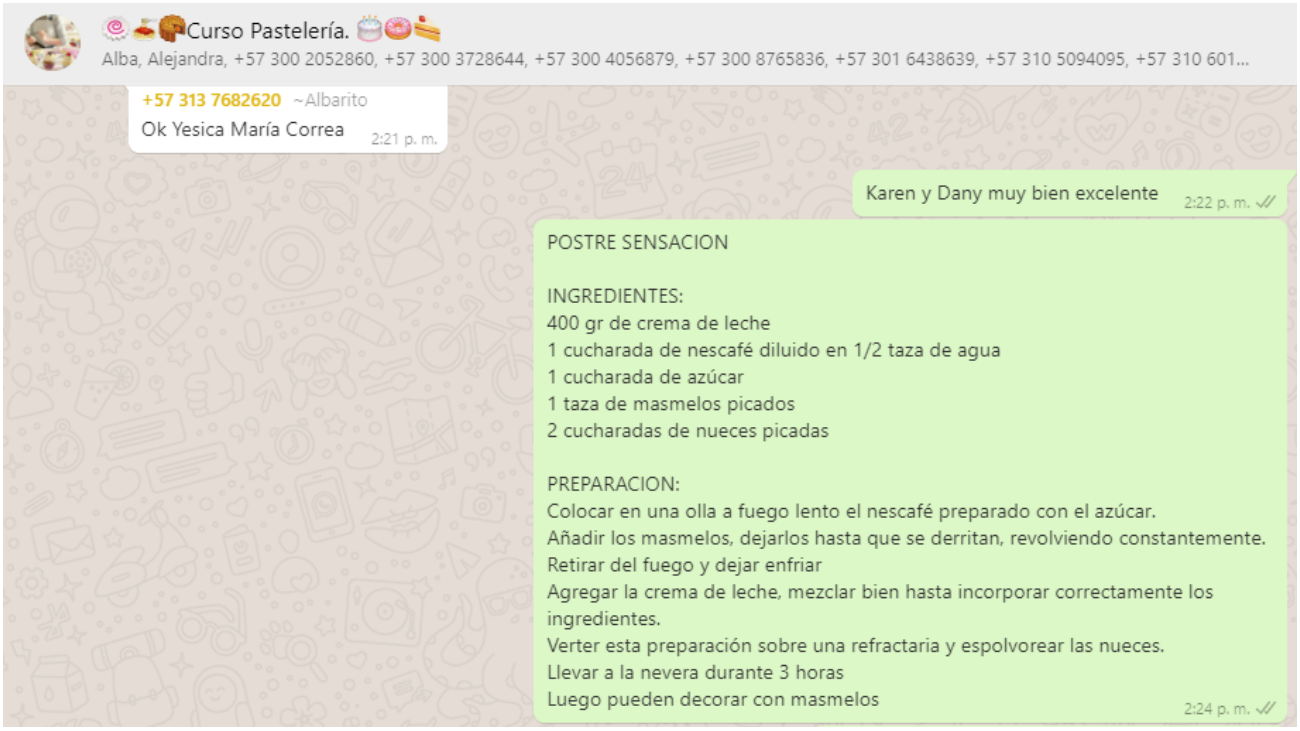

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Este cuál es
Coco
2:57 p. m.
muchachas que ricura, las felicito por su desempeño, se ven excelentes todos estos postres
3:44 p. m.
+57 313 4482940 ~Biocampo Bella Vista
Ok Yilver Stiben Correa Murcia
6:01 p. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
En esta andamos
6:39 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
buenos días mis bellos aprendices...Dios y la virgen me los bendiga, espero todos se encuentren bien
10:44 a. m.
muy bien por esos postres muchachos me sobra felicitarlos por su sentido de pertenencia con el curso
10:45 a. m.
hoy nos vamos con el postre que les dije
10:45 a. m.
+57 300 8765836 ~
Buen día profesora bendiciones
10:47 a. m.
+57 311 3757067 ~Yadith
Buenos días profe
10:48 a. m.
amen
10:48 a. m.
el postre de hoy es el postre sensación, este postre es muy facilito de hacer, y sus ingrediente facil de conseguir
11:03 a. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Tú
buenos días mis bellos aprendices...Dios y la virgen me los bendiga, espero todos se encuentren bien
Amén buenos días profe
11:04 a. m.
les voy a enviar los ingredientes y después les envió la preparación y el paso a paso
11:04 a. m.

7/05/2021

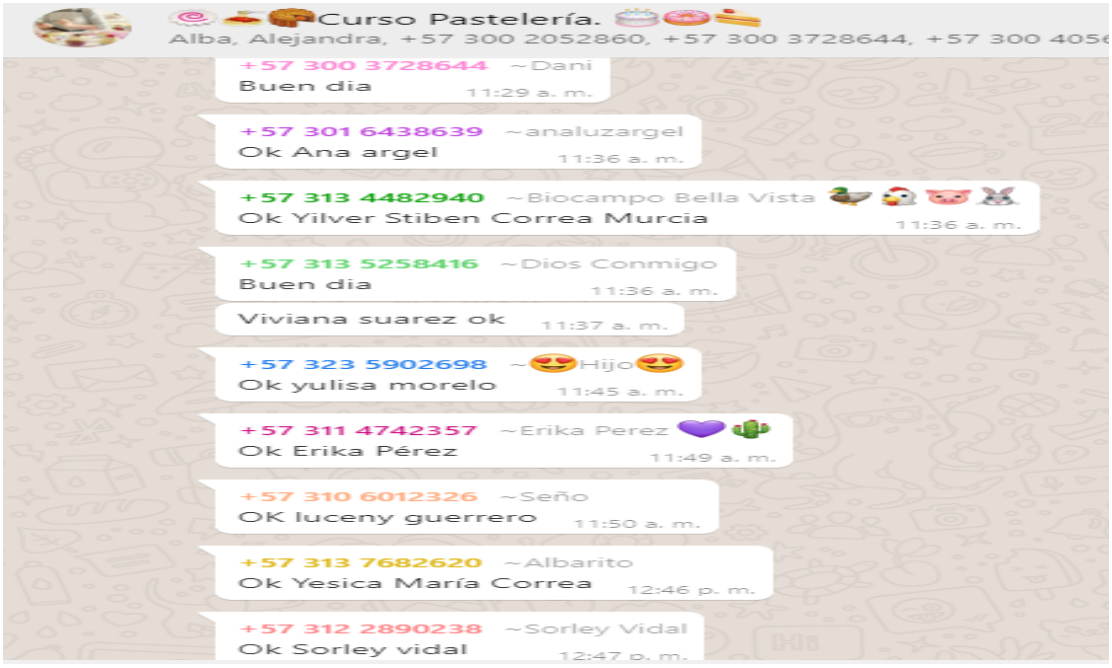

Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57
Ok Yilver Stiben Correa Murcia 12:55 p. m.
+57 321 8096922 ~Dios y familia
ok leanis tuiran 12:55 p. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Ok Ruth Daniela Paternina osorio 1:03 p. m.
+57 310 5094095 ~Karen M
Ok Karen Monterrosa 1:05 p. m.
+57 310 5094095 ~Karen M
1:08 p. m.
+57 300 8765836 ~
Ok Yoleuda Hernández y Ana Luz Causil


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +5
Ok Yoleuda Hernández y Ana Luz Causil 1:09 p. m.
+57 300 3728644 ~Dani
1:09 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Ok lucen y guerrero 1:10 p. m.
+57 300 2052860 ~Leidy Diana
Ok leidy Tovio 1:11 p. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Ok Erika Pérez 1:17 p. m.
+57 320 3103547 ~Jesús David Avilez #
Okey Dioselina Martínez López 1:17 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica María Correa
2:21 p. m.
Karen y Dany muy bien excelente
2:22 p. m.
POSTRE SENSACION
INGREDIENTES:
400 gr de crema de leche
1 cucharada de nescafé diluido en 1/2 taza de agua
1 cucharada de azúcar
1 taza de masmelos picados
2 cucharadas de nueces picadas
PREPARACION:
Colocar en una olla a fuego lento el nescafé preparado con el azúcar.
Añadir los masmelos, dejarlos hasta que se derritan, revolviendo constantemente.
Retirar del fuego y dejar enfriar
Agregar la crema de leche, mezclar bien hasta incorporar correctamente los ingredientes.
Verter esta preparación sobre una refractaria y espolvorear las nueces.
Llevar a la nevera durante 3 horas
Luego pueden decorar con masmelos
2:24 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 4056879, +57 300 8765836, +57 301 6438639, +57 310 5094095, +57 310 601...
Hola me imagino q eso qieda de esa forma, osea afuera y eso no endurece pero a nosotras no se nos encojio de esa forma
4:26 p. m.
muchachas queda el visco chuela lo puyan por todos los lados, acuérdense que tienen que hacerlo con el bizcochuelo frio
5:27 p. m.
aunq se los veo bien
5:28 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
0:24
5:28 p. m.
claro por que tienen que dejar que enfrie
5:29 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
Ok
5:30 p. m.
+57 300 8765836 ~
Ok seño
5:30 p. m.
pero de sabor me inmagino que te quedo bien
5:36 p. m.
+57 310 6012326 ~Seño
So seno qedo rico
6:00 p. m.
No importante rambien
6:54 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3
Buenos días Este es mi flan capuchino
10:10 a. m.
+57 311 3757067 ~Yadith
Buenos días
11:19 a. m.
Ok yadith Ramos
11:19 a. m.
+57 300 3728644 ~Dani
Buen dia
11:29 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Ok Ana argel


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 405
+57 300 3728644 ~Dani
Buen dia
11:29 a. m.
+57 301 6438639 ~analuzargel
Ok Ana argel
11:36 a. m.
+57 313 4482940 ~Biocampo Bella Vista
Ok Yilver Stiben Correa Murcia
11:36 a. m.
+57 313 5258416 ~Dios Conmigo
Buen dia
11:36 a. m.
Viviana suarez ok
11:37 a. m.
+57 323 5902698 ~Hijo
Ok yulisa morelo
11:45 a. m.
+57 311 4742357 ~Erika Perez
Ok Erika Pérez
11:49 a. m.
+57 310 6012326 ~Seño
OK luceny guerrero
11:50 a. m.
+57 313 7682620 ~Albarito
Ok Yesica María Correa
12:46 p. m.
+57 312 2890238 ~Sorley Vidal
Ok Sorley vidal
12:47 p. m.


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 300 405
Hola a todos, cordial saludo, seño aquí mando unos de los postres que eh echo, lo mando hasta ahora porque no tenia los recurso para los ingredientes, pero aquí esta uno de los que hice
3:50 p. m.
+57 321 7555778 ~YAN E-Store


Curso Pastelería.
Alba, Alejandra, +57 300 2052860, +57 300 3728644, +57 30
+57 321 7555778 ~YAN E-Store
5:39 p. m.
+57 321 7555778 ~YAN E-Store