



Elaboración de masas y tartaletas

Preparación artesanal de pequeñas tartas, una práctica vinculada con el manejo de masas, rellenos, moldes y tiempos de cocción que forman parte de la repostería profesional.



Decoración de tortas con crema

Aplicación de crema mediante manga pastelera sobre una torta. La escena representa el aprendizaje de técnicas de cobertura, terminación, color y presentación de productos de pastelería.



Bombonería y trufas de chocolate

Trufas artesanales espolvoreadas con cacao, ideales para ilustrar contenidos sobre chocolate, rellenos, coberturas, conservación y presentación de productos de confitería.



Exhibición comercial de productos de panadería

Croissants presentados en un mostrador de cafetería. La fotografía refleja la importancia de la terminación, el orden, la presentación y la exhibición para la venta.



Masas laminadas y croissants

Croissants y piezas de hojaldre recién horneadas. La imagen acompaña el estudio de masas laminadas, fermentación, horneado y control de textura y color.



Variedad de bollería y pastelería

Selección de croissants, rollos y piezas dulces dispuestas para servicio. Representa la diversidad de elaboraciones y la organización de una propuesta de panadería y confitería.



Torta de ceremonia con decoración floral

Torta de varios pisos decorada con flores y detalles delicados. Se relaciona con el armado, forrado y terminación de tortas para bodas, aniversarios y celebraciones.



Pastelería para eventos especiales

Torta de celebración con acabado liso y ornamentación floral. La escena muestra cómo la técnica pastelera se combina con diseño, estética y presentación para eventos.



Postres individuales con merengue y chocolate

Pequeñas porciones decoradas con merengue y baño de chocolate. La fotografía representa el trabajo con cremas, coberturas, chocolate y presentación de postres individuales.



Budines y piezas bañadas en chocolate

Porciones de budín con cobertura de chocolate y azúcar impalpable. La imagen acompaña contenidos sobre masas batidas, horneado, baños y terminaciones de repostería.