

## Tipos de repostería...

La repostería es también un arte, uno basado en preparar y adornar diferentes platos dulces, ambas variables reciben el mismo nivel de importancia, tanto la experiencia que ofrecen los sabores y el impacto visual del postre.

Tipos principales de repostería:

Pasteles,

Budines.

Galletas

Bizcochos

Masa de pastel

Incluso la preparación de postres de crema como las natillas o postres a base de frutas, helados y demás preparaciones frías.

Tipos de repostería

Pastel

Este tipo de repostería es muy solicitado ya que con él se pueden celebrar fechas especiales como aniversarios de bodas, fiestas y reuniones de cumpleaños.

Tipos de pasteles

Pero el mundo de los sabores de pasteles no se detiene allí, no solo son pasteles aquellos que acompañan una fecha especial, existe una diversidad increíble de pasteles en el mundo.

Cheesecake

Es un pastel de queso (también conocido como tarta de queso) preparado a base de (como su nombre bien lo indica) queso, cheddar, ricotta o crema de queso, incluye azúcar y en algunos casos huevos, crema de leche o frutas.

Tiramisú

Es un tipo de pastel frío preparado en capas que se come principalmente con cuchara, suele ser preparado con bizcocho de soletas humedecidas en café y acompañado de una ligera crema a base de huevos, azúcar y queso mascarpone.

## Tres leches

Es de los tipos de pastel más conocidos en Latinoamérica y su nombre describe perfectamente su base culinaria, bañado en tres tipos de leche; evaporada, crema y condensada.

No existe un método ideal de decoración para el pastel tres leches, puede variar dependiendo ya sea de la ubicación geográfica de donde se prepare o de tu gusto personal..