



PASTELERIA BASICA

TEMARIO

- Higiene y manipulación de alimentos.
- Uso de implementos básicos de pastelería
- Preparación y diferencias entre las clases de batidos.
 - Genovesa.
 - Tres leches.
 - Pionono / Cake Roll.
 - Torta Marmoleada.
 - Torta de Zanahoria.
 - Torta de Naranja con Amapola.
 - Cupcakes.
- Horneado.
- Decoración con grageas.
- Preparación y decoración con ganache de chocolate.
- Preparación y decoración con crema chantilly.
- Cubierta y decoración con fondant (flores, cintas y figuras).



INTENSIDAD

15 Horas 3 sesiones de 5 horas cada una.

COSTO

\$490.000- Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

El curso es personalizado en el horario que el asistente desee.

TORTAS ESPECIALES

CURSO RED VELVET

TEMARIO

- Tarta.
- Cupcakes
- Frosting de queso crema.
- Galletas.



INTENSIDAD 6 Horas 2 sesiones de 3 horas.

COSTO \$370.000

- Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

CURSO ARCOIRIS

TEMARIO

- Manejo de colorantes para masas tinturadas.
- Cupcakes multicolor.
- Preparación de ganache de chocolate blanco.
- Decoración Arcoiris.



INTENSIDAD 6 Horas - 2 sesión de 3 horas.

COSTO \$370.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

El curso es personalizado en el horario que asistente desee.

TORTAS ESPECIALES

CURSO DE TORTAS ENVINADAS TEMARIO

- Preparación de mezclas y horneado.
- Envinado y disposición de macerado.
- Preparación de:
 - Ponqué de Noiva.
 - Torta envinada blanca.
 - Torta de Navidad.
- Decoración especial.
- Manejo y decoración con fondant.



INTENSIDAD

12 Horas 2 sesiones de 6 horas cada una.

COSTO

\$470.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

CURSO TÉCNICA NUMBER AND LETTER CAKE TEMARIO

- Preparación masa Sablee
- Elaboración de diferentes masas aplicando la técnica.
- Corte y moldeo de letras, números y formas.
- Decoración de la técnica number and letter cake.

INTENSIDAD

12 Horas 3 sesiones de 4 horas cada una.

COSTO

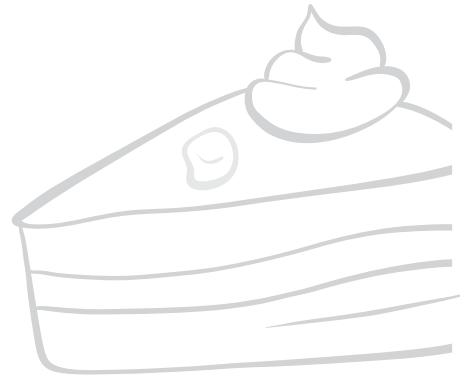
\$450.000 - Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.



PASTELERIA AVANZADA

TEMARIO

- Higiene y manipulación de alimentos.
- Técnicas y formulas para la creación de recetas.
- Preparación de mezclas y horneo.
- Manejo de esencias y colorantes.
- Envinado y disposición de macerado.
- Preparación de:
 - Tres leches.
 - Pionono / Cake Roll.
 - Torta Doble chocolate
 - Torta de Zanahoria.
 - Torta de Naranja con Amapola.
 - Torta Red Velvet.
 - Torta Arcoiris.
 - Tortas envinadas.
 - Torta tradicional navideña.
 - Cupcakes.
 - Horneado.
 - Preparación y decoración con ganache de chocolate.
 - Preparación y decoración con crema chantilly.
 - Decoración con grageas.
 - Cubierta y decoración con fondant (flores, cintas y figuras).

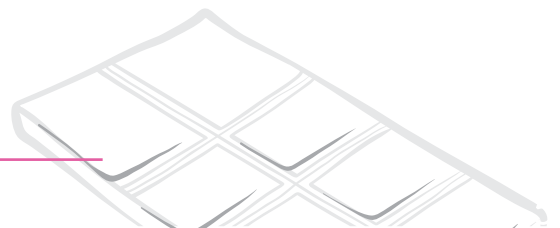


INTENSIDAD

25 Horas 5 sesiones de 5 horas cada una.

COSTO

\$1.360.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.



TALLER DE DECORACIÓN

TEMARIO

OPCIÓN 1

- Especialidad 1 cubierta

OPCIÓN 2

- Dificultad media en 2 cubierta

OPCIÓN 3

- Preparación de 4 cubiertas e inducción ligera en cada una.

OPCIÓN 4

- Tipo proyecto.



CUBIERTAS

- Ganache de chocolate
- Fondant
- Crema de mantequilla
- Glaseados
- Drip cake
- Merengue italiano

INTENSIDAD

6 Horas 1 sesión de 6 horas.

COSTO

\$380.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

El curso es personalizado en el horario que el asistente desee.

CURSO DE REPOSTERÍA INTERNACIONAL

TEMARIO

- Cookies Neoyorquinas. (Norte América).
- Creaciones con pasta croux. (Francia).
 - Profiteroles.
 - Eclairs.
 - Repollitas.
- Bocadillos queijadinha. (Brasil).
- Barras de naranja y nuez. (España).
- Baklava. (Turquía, Medio oriente).
- Napoleón. (Francia).



INTENSIDAD

12 Horas 3 sesiones de 4 horas cada una.

COSTO

\$480.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

CURSO DE MERENGUES Y MACARRONS

TEMARIO

- Tips y diferencias en las clases de merengues.
- Merengue francés.
- Merengue Suizo.
- Merengue Italiano.
- Macarrons.

INTENSIDAD

8 Horas 2 sesiones de 4 horas cada una.

COSTO

\$490.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.



CURSO DE DECORACIÓN TORTAS NUEVAS TENDENCIAS

TEMARIO

- Drip cake.
- Sugar sheet.
- Fault line.
- Naked cake.
- Manejo de cubiertas impresas.
- Preparación crema de mantequilla.
- Preparación de glaseados.
- Preparación y disposición de crema vegetal.
- Preparación de lámina Sugar Sheet.



INTENSIDAD

12 Horas 3 sesiones de 4 horas.

COSTO

\$480.000 Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

El curso es personalizado en el horario que el asistente desee.



DEJA VOLAR TU CREATIVIDAD,

En nuestros cursos aprenderás técnicas para que hagas deliciosas creaciones. Así como los insumos necesarios para pastelería, repostería y mucho más.

@cursoslareposteraiymas