



CURSOS DE CHOCOLATERÍA

BOMBONERÍA FINA

TEMARIO

Tipos de chocolate.

Clases de chocolate.

Clases de Templado

Características y utensilios para la elaboración de Bombones gourmet.

Manejo de colorantes para bombones gourmet.

Elaboración de:

- Rellenos artesanales
- Bombones rellenos.

Tiempos y formas de conservación de producto.

Manejo y mantenimiento de Moldes.



INTENSIDAD

6 Horas - 1 sesión de 6 horas.

COSTO

\$400.000 - Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

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

@cursoslareposteria

CURSOS DE CHOCOLATERÍA

NIVEL I

TEMARIO

- Características y utensilios para la elaboración de productos de chocolate.
- Clases y tipos de chocolate.
- Atemporado y tinturado de chocolate.
- Clases de Moldes.
- Manejo y mantenimiento de Moldes.
- Elaboración de:
 - Bombones Solidos.
 - Bombones rellenos.
 - Colombinas.
 - Trufas.
- Decoraciones especiales con chocolate.



INTENSIDAD

6 Horas 1 sesión de 6 horas.

COSTO

\$360.000 - Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

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

NIVEL II

TEMARIO

- Chocolate modelado:
 - Elaboración de flores.
 - Elaboración de figuras con volumen.
- Lavado y desinfección de fresas.
- Baño y decoración de fresas (todas las técnicas).
- Manejo de fuente de chocolate.



INTENSIDAD

6 Horas

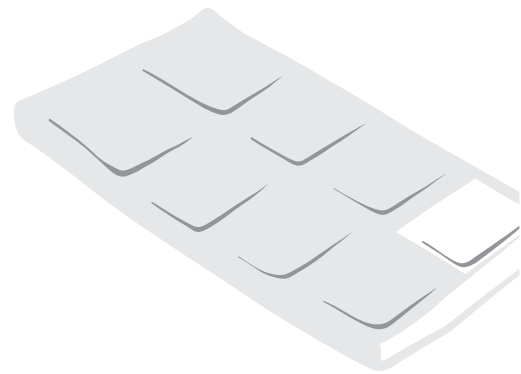
COSTO

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

CURSOS DE CHOCOLATERÍA

NIVEL III TEMARIO

- Cofre de chocolate.
- Casa de chocolate.
- Sorpresa de chocolate.
- Transfer de chocolate.



INTENSIDAD

6 Horas- 1 sesión de 6 horas.

COSTO

\$390.000- Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

CURSO DE CHOCOLATERÍA A LA MODA

TEMARIO

- Principios del Chocolate.
 - Fundido.
 - Tinturado.
- Fresas decoradas.
 - Lavado.
 - Desinfección.
 - Decoración.
- Estructura sorpresa.
 - Elaboración de estructura para rellenar
 - Ensamble de regalo sorpresa



INTENSIDAD

8 Horas- 2 sesiones de 4 horas cada uno.

COSTO

\$400.000 - Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

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

CURSOS DE CHOCOLATERÍA ESPECIAL

CURSO DE PALETAS Y CAKE POPS

TEMARIO

- Preparación con producto horneado.
- Horneo y perfilado de torta para paletas y cake pops.
- Técnica de encapsulado con chocolate.
- Técnica de baño con chocolate.
- Manejo de fondant.
- Decoración con grageas.
- Decoración con fondant.
- Decoración con chocolate.



INTENSIDAD

6 Horas - 1 sesión de 6 horas.

COSTO

\$350.000 - Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

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

CURSOS DE BROWNIES Y DONAS

TEMARIO

- Brownie melcochudo.
- Brownie red velvet.
- Brownie.
- Preparación de masa para donas.
- Decoración y glaseado de donas.



INTENSIDAD

8 Horas - 2 sesiones de 4 horas cada uno.

COSTO

\$430.000 - Incluye ingredientes para todas las preparaciones y recetas.

NOTA IMPORTANTE:

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