



Curso de Verano 2024 Pastelería Creativa

Días de la semana: Martes

Horario: de 3:00 pm a 8:00 pm (5 hrs. por clase)

Duración: 6 clases

Lugar: Padre Lloreda 576 B Col. Centro.

¡No necesitas conocimientos previos!

Tus Clases Incluyen:

- ✓ Ingredientes.
- ✓ Prestamos de utensilios.
- ✓ Recetarios.
- ✓ Diploma de participación.
- ✓ Coffee Break
- ✓ Ingreso al club "I love pastel".
- ✓ Llevas a casa lo preparado en el taller.
- ✓ Descuentos en cursos y talleres posteriores.

TEMAS Y FECHAS

1a clase: Bases de la pastelería (16 de julio 2024) ○ Horneado de 3 tipos diferentes de panes de pastel (vainilla, redvelvet, chocolate) ○ Técnica de encremado, donde aprenderemos a preparar 3 diferentes tipos de cremas.	2a clase: Decoración tradicional (23 de julio 2024) ○ Mini pasteles personales ○ Técnicas de decoración en duya con crema. ○ Practicaremos estilos de decoración vintage.
3a clase: Drep Cakes y pastel de zanahoria (30 julio 2024) ○ Elaboración de diferentes tipos de dreds (Metalice Drep, cream drep, chocolate drep) ○ Elaboración del tradicional pastel de zanahoria ○ Tecnicas avanzadas de encremado.	4a clase: Pasteles en Fondant (6 de agosto 2024) ○ Elaboración de fondant. ○ Uso de aditivos. ○ Uso de colorantes. ○ Bases de decoración en fondant.
5a clase: Pasteles tallados (13 de agosto 2024) ○ Aprenderemos a tallar sobre pan ○ Estructuras y esqueletos para pastel. ○ Encremado de pan tallado ○ Forrado y decorado de pan tallado ○ Matizado	6a clase: Pasteles de Bodas (20 agosto 2024) ○ Montaje de pasteles en pisos. ○ Combinación de técnicas para pasteles de bodas. ○ Decoración con flores. ○ Bocetos.

Opciones de pago

1. Pago total: \$3700 + Inscripción (\$500)
2. Pago semanal: \$700 x 6 semanas + inscripción(\$500)
3. Pago por clase a elección del alumno: \$850 por clase

* Aceptamos tarjetas de crédito, debito, efectivo, transferencia bancaria, deposito en Oxxo y pago en línea.

* Cupo Limitado.