Taller de Chocolate

Marzo Abril 2018 Chile

Condiciones para acceder a los cursos.

- Los cursos tienen un máximo de 8 alumnos por clase para asegurar la atención personalizada y la calidad de enseñanza.
- Los cursos están diseñados por niveles, y se sugieren las diferentes alternativas en los casos en que los alumnos no tengan claridad de qué nivel les corresponde.
- Todos los cursos incluyen:

Pecheras, gorros, carpeta con recetario, refrigerios, insumos y productos terminados.
No deben traer ningún implemento para asistir a la clase.

- Todas las clases son prácticas, se debe trabajar en cada técnica.

MARZO *Cursos cortos*

- Técnicas básicas 22 de marzo o 25 de marzo

1 día: desde las 10:30 hasta las 15.30. - Máximo 8 participantes.

Historia, fórmulas del chocolate, templado, moldeo, bombones, barras y trufas.

Incluye pechera, gorro, insumos y productos terminados.

Fecha: jueves 22 de marzo o domingo 25 de marzo. Valor $65.000

No requiere conocimiento previo

- Trufas 29 de marzo

1 clase: desde las 18:30 hasta las 21.30. - Máximo 8 participantes.

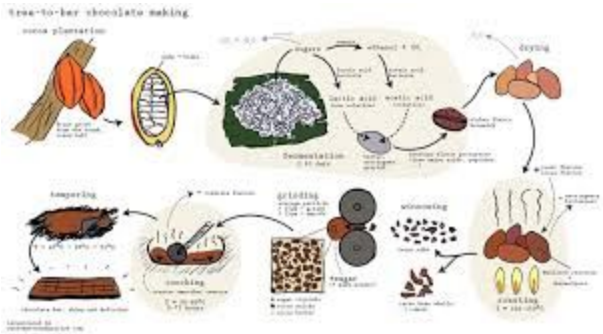
Se realizan trufas de corte, de molde y con manga.

Tradicionales amargas, nuestras clásicas de queso crema y trufas de frutos rojos.

Incluye pechera, gorro, insumos y productos terminados.

Fecha: jueves 29 de marzo. Valor $45.000. Es mejor si el alumno conoce el templado

- Bean to bar 31 de marzo



1 día: desde las 10:30 hasta las 16.30. - Máximo 8 participantes.

Tostado, limpieza y trituración para obtener la granilla de cacao (nibs).

ELaboración del licor, fórmulas, diferentes niveles de conchado, templado, moldeado, cristalización, envase de las tabletas. Cada alumno se lleva tabletas realizadas.

Fecha: Sábado 31 de marzo - Valor: $75.000 incluye materiales y diploma de asistencia.

No requiere conocimiento previo

ABRIL *Cursos cortos*

- Técnicas básicas 12 de abril o 15 de abril

1 día: desde las 10:30 hasta las 15.30. - Máximo 8 participantes.

Historia, fórmulas del chocolate, templado, moldeo, bombones, barras y trufas.

Incluye pechera, gorro, insumos y productos terminados.

Fecha: jueves 12 de abril o domingo 15 de abril. Valor $65.000

No requiere conocimiento previo

- Chocolate bariloche 13 de abril

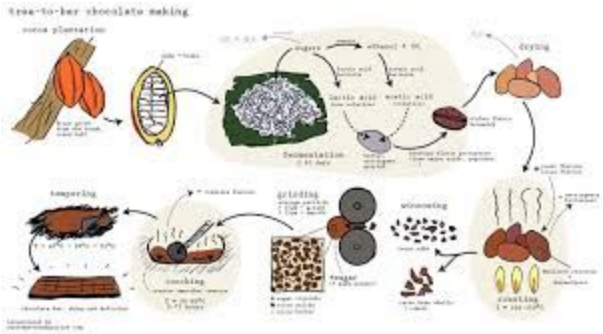
1 clase: desde las 18:30 hasta las 21.30. - Máximo 8 participantes.

Se realizan los típicos chocolates del sur argentino, con nueces, almendras, ciruelas y pasas maceradas en licores. Diferentes formatos

Incluye pechera, gorro, insumos y productos terminados.

Fecha: jueves 13 de abril. Valor $45.000. Es mejor si el alumno conoce el templado

- Bean to bar 14 de abril



1 día: desde las 10:30 hasta las 16.30. - Máximo 8 participantes.

Tostado, limpieza y trituración para obtener la granilla de cacao (nibs).

ELaboración del licor, fórmulas, diferentes niveles de conchado, templado, moldeado, cristalización, envase de las tabletas. Cada alumno se lleva tabletas realizadas.

Fecha: Sábado 14 de abril - Valor: $75.000 incluye materiales y diploma de asistencia.

No requiere conocimiento previo

VickyPe

sweet and custom creations

20 y 21 de abril

NOS VISITA LA GENIA DE VICKY DESDE ARGENTINA!!!

+ info www.vickype.com.ar

Clase de tortas forradas en papel comestible y flores naturales

Clase 1 Máximo 8 personas. Viernes 20 de 12 a 16

Workshop práctico

Valor $ 120.000

Clase 3 Máximo 12 personas. Sábado 21 de 10 a 14

Workshop demo Valor $75.000