

## REPOSTERÍA - CURSO DE VERANO

Imparte: **EQUIPO DE DOLCENERO.**

Tema: **REPOSTERÍA 11 a 15 años**

Fecha: 09 y 10 de Agosto.

Horario: 11:00 hrs a 15:00 hrs.

Duración: 2 días

Edades: **11 a 15 años.** (cupo máximo 10 niños)

Costo: **\$1,900.00**

Incluye: Diploma, materia prima, manual y elaboraciones realizadas durante el curso.

Favor de traer tupper para que se puedan llevar todo lo preparado

Ubicación: Obrador dolcenero, Av. Lomas verdes #640, local 27, Lomas verdes 1ª sección, Naucalpan, C.P. 53120.

### OBJETIVO GENERAL:

La interacción con ingredientes como harina, azúcar, agua, chocolate, huevo y mantequilla que al trabajarlos y ponerlos juntos, a veces eliminando uno o dos podemos crear diversificar la cantidad de resultados pasando por una galleta, un churro hasta un brownie, un curso que sin duda alguna disfrutará pues quien en el mundo se puede negar a una deliciosa galleta, un churro crujiente o bien un brownie meloso y chocolatoso.

### TEMARIO A TRATAR DÍA 1

#### Enfocado al mundo de las galletas.

No hay nada más satisfactorio que ver como tus manos mezclando ciertos ingredientes pueden llegar a resultados increíbles, una masa sencilla formada a mano sometida a un horneado, da como resultado las galletas más espectaculares, chewy y deliciosas del mundo o bien una mezcla de distintos ingredientes mezclados con una espátula y puesta en un molde pueden llevarnos a la inguatable textura de un brownie. Ven y diviértete con nosotros!

- Galletas de choco chips.
- Galletas de Red velvet.
- Galletas de masa sucréè ( estirado, cortado y horneado)
- Brownies

### TEMARIO A TRATAR DÍA 2

#### Masas fritas

El mundo de las masas es increíble! pero en esta ocasión nos enfocaremos en dos super golosas pues son FRITAS!! , Ellos se encargan de hacer las masas y nosotros de freírlas :). Además de practicar el decorado con royal icing en las galletas, incentivado su creatividad.

- Decoración de galletas de masa sucréè.
- Donas (chocolate, azúcar con canela y glaseadas)
- Churros.



## CLAÚSULAS E INFORMACIÓN

---

- Para poder llevar a cabo este curso requerimos al menos 5 personas inscritas.
- Si las 5 personas no se juntan, el total de tu transferencia se devolverá al 100% a la cuenta de la cual se realizó la transferencia por el pago del curso.
- Se puede reservar lugar con el 50% del total.
- El 50% restante deberá ser liquidado el día del curso en EFECTIVO.
- En caso de realizar tu pago y no poder asistir al curso, podrás indicarnos hasta con 8 días de anticipación y se te hará el reembolso, nosotros en este caso por cuestiones de comiso y personalización de diploma y otros gastos de gestión retendremos el 30% del valor del curso.
- En caso de pasar la fecha límite de cancelación, te ofrecemos la opción de transferir por tu cuenta el curso a algún amigo o conocido, por supuesto, dando aviso a dolcenero para que considere los cambios pertinentes para la elaboración del diploma.
- Todos los cursos que se dan en dolcenero contienen un manual teórico con la información a analizar y tratar durante la duración del curso.
- La materia prima esta totalmente incluida en el precio.
- Se pide de antemano a los participantes que sean puntuales por respeto a los demás, aún así siempre daremos un margen de tolerancia de 10-15 min antes de dar por iniciado el curso.
- Todas las dudas serán aclaradas por el Chef instructor, además el staff de dolcenero también siempre estará apoyando para proveer el material, herramientas y materia prima que el alumno requiera.
- Se dará un diploma al finalizar el curso, como constancia de que se concluyó con éxito el mismo.