

## ROSAS DE CHOCOLATE

Imparte: **Mao Montiel.**

Tema: **"ROSAS DE CHOCOLATE "**

Fecha: 4 MAYO de 2023.

Horario: 10:00 a 15:00 hrs Horario del Centro de México

Duración: 5 horas .

Costo: **\$1,600.00**

Incluye: Diploma digital, manual, mandil y materia prima.

Formato: Presencial.

### OBJETIVO DEL CURSO:

El alumno al concluir el curso será capaz de manipular con confianza el chocolate plástico, teniendo ideas claras sobre su aplicación, así mismo el alumno al finalizar se llevará su rosa en donde habrá puesto en práctica el estirado de los pétalos, el ensamblaje, tallado de la base y pintado de la rosa.

### TEMARIO

- Introducción.
- ¿Qué es y para que nos sirve el chocolate plástico?
- Diferencia entre la cantidad de glucosa que se añade a la mezcla.
- Pros y contras de chocolate plástico y chocolate turbinado.
- Ensamblaje de pétalos hasta formar la rosa.
- Tallado de chocolate atemperado para dar textura de madera.
- Pintado y acabado de las rosas.

### ELABORACIONES A REALIZAR

- Preparación del chocolate plástico que utilizamos para las rosas en dolcenero.
- Pintura roja de chocolate.
- Estirado de placas de chocolate con guías.

Todo lo realizado en el curso se lo podrán los alumnos.

## INFORMACIÓN PARA PAGOS

DATOS BANCARIOS:  
BBVA BANCOMER  
MAURICIO MONTIEL BARREDO  
CTA.0107305249  
CLABE: 012180001073052497

### PAYPAL:

Ingresa al siguiente link y realiza el movimiento por la cantidad indicada.

PayPal.Me/dolcenero  
ventas@dolcenero.mx

\*Favor de enviar comprobante de pago, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se está inscribiendo, si requieres factura anexar cédula fiscal actualizada y incluir a qué correo quieren que se haga llegar la factura, hacer llegar esta información al siguiente correo:  
ventas@dolcenero.mx

## INFORMACIÓN IMPORTANTE Y NORMAS

- 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 del 70% de tu transferencia.
- 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 está 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.
- Se pide de favor a todos los participantes que sus teléfonos permanezcan en silencio, si reciben alguna llamada que esta sea atendida en el exterior del obrador, esto como señal de respeto hacia los demás alumnos y el docente.