Programación Marzo

Pastelería
Seminarios

***Seminario Emprendimiento en Pastelería**
Hora: 8:30am-12:30pm.....**$700**
Días: Domingos 03, 10, 17 y 24 Marzo.

***Seminario Panadería Masa Madre**
Hora: 5:30pm - 9:00pm.....**$390**
Días: 19, 20 y 21 Marzo

Cursos Presenciales

***Pastelería en Shot 1** **$200**
Día: Viernes 1 // **Hora:** 1:00pm - 5:00pm
Mousse chocolate y frutos rojos - Bavarois mora azul - Panacotta alfajor - Parfait de Baileys - Decoración

NEW ***Burn Away Cake**.....**$230**
Día: Sábado 2 // **Hora:** 8:00am - 12:30pm
Decoración pastel vainilla - Crema decoración - Modelado Espátulado liso - Técnica vintage - Manejo boquiila y papel de arroz

NEW ***Brookies and Cookies**.....**$170**
Día: Sábado 2 // **Hora:** 1:30pm - 5:30pm
Masa galleta de mantequilla - Brownie chocolate - Classic Brookie - Red velvet brookie - Galletas chips.

***Bombones de Chocolate 1**.....**$190**
Día: Miércoles 6 // **Hora:** 1:00pm - 5:00pm
Cata chocolates - Curva atemperado - Trufas - Mendiant - Bombones; serigrafía, metalizado - Rellenos frutal y menta

***Galletas con Rellenos 1**.....**$170**
Día: Jueves 7 // **Hora:** 1:30pm - 5:30pm.
Masa galleta madre - Galletas de: Queso philadelphia - Marshmallow, Brownie melcochuda, Cheesecake arequipe

***Browniemania 1**.....**$180**
Día: Viernes 8 // **Hora:** 8:00am - 12:00pm
Brownie tradicional y rocoso - Blondies - Salsa de caramelo - Ganache de chocolate.

NEW ***Happy Birthday Cakes**.....**$300**
Día: Sábado 9 // **Hora:** 8:00am - 1:00pm
Cake napolitano en capas: Chocolate, fresa y vainilla - Elaboración de numero y piezas de chocolate - Técnica espatulado - Nivelado en capas y relleno crema de colores

***Macarons 100% práctico**.....**$280**
Día: Miércoles 13 // **Hora:** 8:00am - 2:00pm
Ganaches de: Fruto de la pasión y fresa - cremas de: pistacho y aromática - Certificado

samacademia.com

Pastelería
Cursos Presenciales

***Pastelería Sweet Box**.....**$180**
Día: Sábado 16 // **Hora:** 8:00am - 12:00pm
Donuts vainilla - Cupcake arequipe - Crema mantequilla - Manejo manga y boquilla - Galleta mantequilla - Decoración

***Costos en Pastelería**.....**$150**
Día: Miércoles 20 // **Hora:** 8:00am - 12:00pm
Cuanto cuesta su producto - Cuanto ganar por producto - Cómo manejar los gastos - Calculación de venta y ganancia.

***Postres para Llevar 1**.....**$190**
Día: Jueves 21 // **Hora:** 8:00am - 12:00pm
Cheesecake de mora - Crumble de frutas - Postre triple de chocolate y maracuyá - Mousse de chocolates leche y negro

***Pastelería Mini para Emprendedores**.....**$200**
Día: Viernes 22 // **Hora:** 8:00am-1:00pm
Mini Cheesecakes de: Oreo, Fresa, Chocolate - Bites de Brownie con maní - Mini tartas de galletas chocochips.

***Decoración con Fondant**.....**$290**
Día: Sábado 23 // **Hora:** 8:30am - 1:30pm
Elaboración fondant - Manejo color - Manipulación, nivelado - Forrado tradicional - Elaboración pasta goma - Modelado de figuras - Cortes y aplicación - Montaje y composición.

NEW ***Cocina para Niños**.....**$220**
Días: 26 y 27 marzo // **Hora:** 9:00am - 1:00pm
Sweet box: Fresas chocolates, Galletas de chips, Mini cheesecake de fresa. - Lunch Box: Maki roll de: Pollo, mango y queso, aguacate y tomates - Mini quiche de pollo, tocineta y queso - Soda artesanal de temporada.

Panadería
Cursos Presenciales

***Donuts y Churros**.....**$190**
Día: Jueves 14 // **Hora:** 8:00am - 12:00pm
Churros artesanales en ganache - Mesa leudada - Rellenos: cremoso de baileys y cremoso avellana - Cubiertas de chocolate y glaseado.

***Rollos de Canela**.....**$170**
Día: Viernes 15 // **Hora:** 8:00am - 12:00pm
Elaboración de pan suave - Armado de rollos de canela - Rollos de crema de limón y rollos de crema de frambuesa.

NEW ***Pizza Artesanal Italiana**.....**$210**
Día: Viernes 15 // **Hora:** 1:30pm - 5:30pm
Amasado manual y uso de prefermento - Fermentación de la masa - Salsa base napolitana - Pizza de sicilia - Pizza de Raffinata.

Sam
ACADEMIA
PASTELERÍA I PANADERÍA I REPOSTERÍA

APROVECHA NUESTRAS PROMOCIONES EN NUESTROS CURSOS

10% DESCUENTO REALIZANDO **(3)** CURSOS
15% DESCUENTO REALIZANDO **(5)** CURSOS
10% DESCUENTO POR REFERIDO
Aplica unicamente para cursos realizados el mismo mes con valor igual o superior a $100.000 y realizando el pago en efectivo, nequi o transferencia a bancolombia.

-- INFORMACIÓN IMPORTANTE --

Solo el pago anticipado del curso asegura su cupo. **Cupos limitado**s ¡No esperes al último día! Los descuentos y promociones no son acumulables ni aplicables a otro curso. En caso de no asistir sin previo aviso, solo se hace el reintegro del **50%** del valor pagado, abonándolo a un nuevo curso.

CRA 25 # 7A-29, Piso 2 Barrio Alameda - Cali

557 5176 314 5186165

/samacademia1 @sam.academia Sam Academia de Pastelería

samacademia.com