

# Programación de Cursos Abril

ABRIL 2024

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

**JUEVES 4** 8AM - 2PM \$280MIL  
**MACARONS 100% PRÁCTICO**

- Merengue frances
- Ganache fruto de la pasión
- Ganache de fresa
- Crema de pistacho
- Crema aromatica

**VIERNES 5** 8AM - 12PM \$180MIL  
**CUPCAKES DEL MUNDO**

- Cupcake tiramisú con almibar de café
- Cupcakes red velvet con crema de queso
- Cupcake selva negra y chantilly.

**VIERNES 5** 1PM - 5PM \$170MIL  
**GALLETAS CON RELLENOS 2**

- Masa madre de galleta
- Galleta chocolate blanco y frambuesa
- Galleta red velvet con crema de yogurt
- Galleta ore y nutella - Galleta yin yan.

**SÁBADO 6** 8AM - 12PM \$190MIL  
**FRESAS CON CHOCOLATE**

- Introducción y conociendo las fresas.
- Manejo del chocolate; derretir y cubrir.
- Varios tipos de decoración.
- Uso correcto del color en chocolate.

**SÁBADO 6** 1PM - 5PM \$200MIL  
**TORTAS FRÍAS 1 PRÁCTICO**

- Torta fría genovesa
- Torta fría selva negra
- Torta fría frutos tropicales

**MIÉRCOLES 10** 1PM-5PM \$160MIL  
**POSTRES 1, 2 X3**

- Postres de milo
- Postre de queso con mora
- Postre de natas
- Fantasía de chocolate

**JUEVES 11** 1PM - 5PM \$170MIL  
**SWEET BOX PARA MAMA**

- Pavlova frutas frescas y crema
- Crema chantilly estable
- Copa de cheesecake de milo y fruta silvestre
- Postre de café capuccino
- Pieza en chocolate y merengue para decoración

**VIERNES 12** 8AM - 12PM \$220MIL  
**CHEESECAKE MODERNO**

- Cheesecake Bailleys y galleta especiada
- Cheesecake caramelo con bizcochuelo al ron
- Cheesecake de coco con bizcocho jaconde y azahar - Mini Cheesecake de zanahoria y nueces.

**VIERNES 12** 1PM - 5PM \$200MIL  
**POSTRE PARA EVENTOS 1**

- Mousse de chocolate y frutos rojos
- Bavarois de mora azul - Panacotta de alfajor
- Parfait de baileys - Piezas de decoración.

**SAB 13, 20 y 27** 1:30PM-4:30PM \$350MIL  
**COCINA PARA NIÑOS**

- Clase 1: Pizza y pan.
- Clase 2: Pastelería
- Clase 3: Cocina de sal

**MIÉRCOLES 17** 8AM - 12PM \$160MIL  
**AMASIJOS DE QUESO**

- Pandebono
- Buñuelo
- Almojábana
- Pandeyuca

**JUEVES 18** 8:00AM- 12:30PM \$200MIL  
**CANDY BAR 2**

- Mousse de mandarina y fresa.
- Tartaleta de limón y frutos frescas.
- Brownie red velvet.
- Mini cupcake frambuesa y crema de limón.
- Naked cake.



## VIERNES 19 8AM - 12PM

### GALLETAS BÁSICAS 1

- Galleta de Mantequilla/Boquilla
- Galleta Italiana con fresa y kiwi
- Galleta Alfajor Mocca

\$150MIL

## VIERNES 19, 26 y 03, 10

### SEMINARIO TORTAS, RELLENOS Y CREMAS

MAYO  
1:00PM  
5:30PM

\$700MIL

**Clase 1:** Torta de wiskhey y frambuesa  
- Torta de pistacho y rosas - Decoración

**Clase 2:** Torta de banano con fresas  
- Torta veteadada de te chai - Torta de frutos rojos - Decoración con cremas

**Clase 3:** Torta doble miga - Torta naranja  
- Torta viajera de chocolate - Piezas decorativas en chocolate.

**Clase 4:** Torta platano maduro - Torta de zanahoria - Torta de piña con brandy.

## SÁBADO 20 8AM - 12PM

### BROOKIES AND COOKIES

- Masa de galleta mantequilla chips
- Borwnie de chocolate
- Classic Brookie
- Red velvet Brookie
- Galletas chips

\$170MIL

## DOMINGO 21 8:00AM - 1:00PM

### CHOCOLATERIA; TABLETAS

- Curva de templado del chocolate
- Demo de tableta con pintura splash.
- Elaboración tableta con nueces y frutas.
- Demo tableta relieve con chocolate.
- Elaboración de corales rellenos de nueces.
- Elaboración de mendiantes.
- Elaboración de barritas.

\$220MIL

*Sam*  
ACADEMIA  
PASTELERÍA | PANADERÍA | REPOSTERÍA

### ¿Donde estamos ubicados?

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

Escribenos al WSP   
+57 314 518 6165

Síguenos en nuestras redes sociales



/samacademia1



sam.academia1



Sam Academia  
de Pastelería

# INSCRIBETE AQUÍ



## MIÉRCOLES 24 1PM - 5PM

### PANADERIA BÁSICA 2

- Pan suave de Mantequilla
- Pan Mogolla
- Pan de maíz

\$160MIL

## JUEVES 25 8AM - 12PM

### POSTRES PARA LLEVAR 2

- Postre de piña colada
- Postre de frutos amarillos y chocolate
- Postre de tiramisú tradicional

\$190MIL

## JUEVES 25 1PM - 5PM

### PASTELERÍA PARA MASCOTAS 2

- Mini cake de yogurt y coco
- Galletas de avena
- Croquetas de pollo
- Paletas de fresa y arándanos con yogurt y avena
- Nuggets de pollo

\$160MIL