

Programación de Cursos Julio

Julio

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
» 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	31				

JUEVES 4 8AM - 12PM \$160MIL
POSTRES FÁCIL DE VENDER 1

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

JUEVES 4 1PM - 5PM \$180MIL
MINI CAKE TENDENCIAS

- Elaboración de crema de mantequilla estable
- Estética y preparación del pastel
- Técnica de espatulado liso perfecto
- Uso del color y mezclas
- Técnica de lettering
- Manejo de manga y boquillas retro
- Detalles y toques finales

VIERNES 5 8AM - 1:30PM \$220MIL
CROISSANT TENDENCIA CROOKIES

- Elaboración de masa semi - hojaldrada
- Practica técnica de laminado, corte y armado
- Masa de galleta
- Crookie de chocolate
- Croissant bicolor chocolate
- Croissant bicolor rojo
- Crema pastelera de chocolate
- Crema de frambuesa
- Crema de pistacho

SÁBADO 6 8AM - 1PM \$250MIL
TORTAS Y POSTRES FRÍOS

- Torta fría expreso de café y chocolate
- Roll Cake chocolate blanco y frambuesa
- Copa de tiramisú de limón
- Elaboración batido liviano: bizcochuelo
- Elaboración batido liviano: bizcochuelo flexible
- Enrollado de bizcochuelo

SÁBADO 6 2PM - 5PM \$110MIL
NIÑOS CHOCOLATEROS

- Cata de chocolate
- Fresas con chocolate
- Bombones de choco-oreo
- Bombones de chocolate
- Mini cake de chocolate

8:30AM - 1:30PM \$800MIL

DOMINGOS 7, 14, 28 y 04 AGO
SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO REPOSTERÍA INOLVIDABLE 3

- **Clase 1:** Torta Mini de Zanahoria - Torta de vainilla - Frosting de queso crema - Crema de mantequilla y fresa - Manejo espatula y boquilla - Técnica semi naked - **Costeo Básico.**
- **Clase 2:** Pastel platano, miel y nuez - Torta coco y brandy - Torta guanabana - Cubiertas de merengue. - Chantilly - Manejo de espatula y manga.
- **Clase 3:** Milky way cake - Torta de queso - Bizcocho prodigio de piña - Chantilly - Cubierta de chocolate.
- **Clase 4:** Cupcake manzana con nueces - Budín de coffe crunch - Cubierta queso crema - Crema café - Galletas italianas.

VIERNES 19 9:00AM - 4:00PM \$370MIL
INTENSIVO TORTAS BASICAS 1 + Almuerzo

- Formulación básica
- Torta Volcán de Chocolate
- Torta de Naranja y arequipe
- Ganache de Chocolate
- Manejo de Espátula y Boquilla básica
- Costeo básico

22, 23, 24 y 25 1:00PM - 4:00PM \$550MIL
PASTELERÍA Y PANADERÍA PARA NIÑOS

- **Clase 1:** Pizza Pepperoni - Salsa Napolitana - Cinamon roll de MILO® - Smoothie de MILO® con mora.
- **Clase 2:** New york cookie chocolate y oreo - Rainbow cupcakes con yogurth - Frosting para decorar - Manejo de manga y boquilla básica.
- **Clase 3:** Vainilla confetti meme cake - Espatulado - Manejo de manga y boquilla clásica - Lettering y dibujo en crema.
- **Clase 4:** Brownie "chicludito" - Manejo de fondant Decoración con royal icing

MIÉRCOLES 24 8AM - 12PM \$190MIL
AMASIJOS DE QUESO "LA EVOLUCIÓN"

- Pandebono: Waffles y rosca con mermelada y queso crema
- Amojabana: Relleno de arequipe y queso
- Pandeyuca crocante: dulce de guayaba / salsa bocadillo
- Buñuelos: Relleno de crema de vainilla y nutella

JUEVES 25 8:00AM - 12:00PM **\$190MIL**
EMPRENDE CON MERENGUE

- Rollo de merengue con frutas frescas
- Pavlova selva negra
- Confitura de frutos amarillos
- Milhoja de frutos del bosque y chocolate
- Confitura de frutos rojos
- Mini suspiros de colores

VIERNES 26 9:00AM - 4:00PM **\$370MIL**
INTENSIVO TORTAS BÁSICAS 2 +Almuerzo

- Torta Negra Envinada
- Salsa de ciruelas
- Torta Zanahoria y nueces
- Cubierta de queso crema
- Torta de banano
- Técnica de decoración Naked
- Manejo de Espátula y Boquilla básica

SÁBADO 27 8:00AM - 12:00PM **\$180MIL**
GALLETAS CON RELLENOS 3

- Masa de galleta madre
- Galleta Chocolate Oscuro y pistacho
- Galleta Amarelas y chocolate oscuro
- Galleta limón, queso ricota y chocolate
- Relleno: Curd de limón
- Galletas cheesecake de fresa

SÁBADO 27 1:00PM - 5:00PM **\$210MIL**
PIZZA ARTESANAL ITALIANA

- Elaboración de la masa tradicional de pizza italiana
- Aprender a extender la masa con la mano
- Elaboración de salsa pomodoro
- Elaboración de salsa pesto
- Margarita
- Capricciosa
- Quatro formaggi.

INSCRIBETE AQUÍ 

29,30 Y 31 5:00PM - 8:30PM **\$450MIL**
SEMINARIO PANADERÍA ARTESANAL

- Clase 1:** Reconocimiento de ingredientes y su incidencia - Preparación masa madre - Boleado, fermentación y horneado - Pan baguette rústica - Pan brioche gotas de chocolate.
Clase 2: Pan ciabatta - Pan focaccia - Boleado, fermentación y horneado.
Clase 3: Pan multicereal - Pan de centeno - Boleado, fermentación y horneado.

MARTES 30 8:00AM - 1:00PM **\$200MIL**
PASTELERÍA MINI PARA EMPRENDEDORES

- Mini Cheesecake oreo
- Mini Cheesecake fresa
- Mini Cheesecake de chocolate
- Bites de Brownie con maní
- Mini tartas de galleta chocochips


MIÉRCOLES 31 8AM - 1PM **\$280MIL**
PASTELERÍA SALUDABLE 2

- Torta tres leches sin azúcar
- Crema chantilly sin azúcar
- Cheesecake ligero de frutos rojos
- Confitura de frutos rojos sin azúcar
- Muffins de zanahoria y almendra
- Cremoso de yogurth griego y queso
- Galleta keto estandar

¿Donde estamos ubicados?

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

Escríbenos al WSP

+57 314 518 6165 

Síguenos en nuestras redes sociales



/samacademia1



sam.academia1



Sam Academia
de Pastelería