

# Programación de Cursos Noviembre

## VIERNES 1 <sup>\$220MIL</sup> 1:00PM - 5:00PM CHEESECAKE ESTILO NEW YORK

- Cheesecake de Red Velvet
- Cheesecake de Coco
- Cheesecake de Jengibre
- Decoraciones: piezas de chocolate y frutos

## SÁBADO 02 <sup>\$160MIL</sup> 8:00AM - 12:00PM GALLETAS ROYAL ICING

- Galleta base de mantequilla
- Galleta de Jengibre
- Galleta forrada en fondant
- Royal icing para bordear
- Royal icing para estampado
- Técnica de pintura
- Técnica de estampado
- Manejo de boquilla para perfilar y diseñar

## SÁBADO 02 <sup>\$190MIL</sup> 1:00PM - 5:00PM 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

## <sup>NEW</sup> MIÉRCOLES 06 <sup>\$190MIL</sup> 3PM - 7PM PANADERÍA PARA EVENTOS

- Elaboración de pre-fermento
- Panecillo de centeno
- Pan ciabatta
- Panecillo sin gluten de arroz y maíz
- Panecillo para banquete (oliva; cuernito; nudo; bolillo)

## <sup>NEW</sup> JUEVES 07 <sup>\$190MIL</sup> 8:00AM - 12:00PM MERMELADAS 2

- Mermelada de piña, hierbabuena y chía
- Jalea de maracuyá y mango
- Confitura de arándanos, moras silvestres y lavanda
- Curd de limón, naranaja y menta
- Esterilización, envasado al vacío
- Almacenamiento

# INSCRIBETE AQUÍ



## JUEVES 07 <sup>\$250MIL</sup> 1:00PM - 5:00PM PASTELERÍA DE NAVIDAD 1

- Corona de Reyes de bizcocho de almendras
- Charlot de Frutos Rojos
- Panacotta Trio de chocolates
- Decoración Flores, Frutas frescas, chocolate y suaves cremas
- Presentación Final: Formato Grande para 12 personas
- Presentación Final: Formato Individual

## VIERNES 8 <sup>\$200MIL</sup> 8:00AM - 12:00PM TORTAS FRÍAS Y ROLLO

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

## SÁBADO 9 <sup>\$200MIL</sup> 8:00AM - 12:00PM PASTELERÍA RED VELVET

- Galletas Red Velvet
- Brownie Red Velvet
- Elaboración práctica de una torta Red Velvet
- Elaboración de frosting de queso crema
- Técnica de espatulado naked
- Nivelado en capas y relleno
- Decoración de torta

## SÁBADO 9 <sup>\$190MIL</sup> 1:00PM - 5:00PM GALLETAS CON RELLENOS 1

- Masa de Galleta Madre
- Galleta queso Philadelphia
- Galleta Marshmallow y chocolate
- Galleta Brownie Melcochuda
- Galleta Cheesecake de arequipe

## <sup>NEW</sup> 13, 14 y 15 OCT <sup>\$450MIL</sup> 5PM - 9PM INTENSIVO DE GALLETAS (3 DÍAS)

- Clase 1:** Galleta de mantequilla - Galleta italiana/linzer  
Galleta mocca rizada - Galleta chips de chocolate
- Clase 2:** Galleta rellena NY - Galleta crumb: manzana, nuez y canela - Galleta cacao y nueces - Galleta craquelada red velvet
- Clase 3:** Galleta de jengibre - Galleta sablée - Alfajor con dulce de leche - Galleta parmesana

**VIERNES 15** 8:00AM - 3:00PM **\$380MIL**

### TORTAS BÁSICAS 2 INTENSIVO

- 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 16** 8:00AM - 12:00PM **\$190MIL**

### BROOKIES AND COOKIES

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

**SÁBADO 16** 1:00PM - 5:00PM **\$250MIL**

### CREMA MÁGICA VINTAGE

- Pastel de limón y frutos rojos
- Relleno confitura de frutos rojos
- Ganache mágica
- Nivelado y ensamble
- Manejo de espátula y manga

**DOMINGO 17** 8:30AM - 12:30PM **\$190MIL**

### NEW YORK ROLL

- Elaboración de masa hojaldrada
- Practica de amasado, corte y armado
- Crema Pastelera de vainilla México
- Crema de Pistacho
- Crema de Chocolate oscuro
- Crema de Chocolate Blanco
- Pistachos y nueces tostados en horno

**MÉRCOLES 20** 8AM - 1PM **\$300MIL**

### 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

**20, 21 Y 22 OCT** 5PM - 9PM **\$450MIL**

### SEMINARIO MASA MADRE

**Clase 1:** Reconocimiento de ingredientes - Preparación masa madre - Boleado, Fermentación y Horneo - Pan Baguette rústica - Pan Brioche gotas de chocolate

**Clase 2:** Pan Ciabatta - Pan Focaccia - Boleado, Fermentación y Horneo

**Clase 3:** Pan Multicereal - Pan de Centeno Boleado, Fermentación y Horneo.

**JUEVES 21** 8AM - 12PM **\$190MIL**

### POSTRES PARA LLEVAR 4

- Cremoso de arroz con coco y mousse de mango
- Parfait de manzana, crumble y caramelo
- Cheesecake limón, durazno pochado en vino
- Decoraciones: piezas en chocolate, galletas mini y crema

**SÁBADOS 23 Y 30** 2PM - 7PM **\$780MIL**

### GENA NAVIDEÑA (2 DÍAS)

**Clase 1:** Pernil de cerdo - Salsa de arándanos en vino Arroz pilaf al curry y almendras - Ensalada de papa del chef - Mayonesa casera - Ensalada festiva del chef - Pinchos de pollo en salsa de maracuyá

**Clase 2:** Mini muffins canela y crema pimentón - Postre Napoleón de limón - Buñuelitos caramelizados - Cremoso de arroz con coco y mousse de mango.

**DOMINGO 24** 8:30AM - 12:30PM **\$190MIL**

### AMASIJOS DE QUESO Y NATILLA

- Pandebono
- Buñuelo
- Almojábana
- Natilla

**JUEVES 28** 8:00AM - 12:00PM **\$220MIL**


### MESA DULCE NAVIDAD

- Churros Artesanales en ganache chocolate
- Mini Bundt Cake de Chocolate y Cerezas
- Mousse de Avellana y confitura de fresa
- Galletas de Jengibre bordeadas con glas real
- Postre de Arroz con leche
- Piezas de decoración
- Soda Italiana a gusto del chef
- Montaje de Mesa

### ¿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