

# Programación de Cursos Abril

**JUEVES 3** 1PM - 5PM

\$180MIL

## BROWNIEMANIA

- Brownie tradicional
- Blondies
- Brownie rocoso
- Salsa de caramelo
- Ganache de chocolate

**VIERNES 04** 8AM - 12PM

\$190MIL

## PASTELERÍA SWEET BOX EASTER

- Cupcakes de zanahoria y nueces
- Crema mantequilla
- Manejo de manga y boquilla
- Galleta base de mantequilla
- Piezas en fondant para decoración
- Huevos de pascua con cheesecake

**VIERNES 04** 1:30PM - 5:00PM

\$150MIL

## 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.

**SÁBADO 05** 8AM - 12PM

\$190MIL

## GALLETAS CON RELLENOS 1

- Masa de galleta madre
- Galleta queso philadelphia
- Galleta marshmallow y chocolate
- Galleta brownie melcochuda
- Galleta cheesecake de arequipe

**INSCRIBETE  
AQUÍ**



\$1.200MIL  
**DOMINGOS 5, 12, 26 ABRIL Y 03 MAYO**

## SEMINARIO DECORACIÓN DE PASTELES

8AM - 12PM

**Clase 1:** Diseño sobre pastel - Manejo papel de arroz estampado. - Elaboración buttercream mágico con chocolate. - Práctica espatulado liso perfecto. - Técnica de línea de falla. - Decoración con flores.  
**Clase 2:** diseño sobre pieza real. - fundamentos de consistencia para glaseado - Fundamentos de color. - Manejo de posición de manga. - Manejo de boquilla para zinnia. - Ejecución diseño de cupcakes florales.  
**Clase 3:** Aplicación y diseño en pastel 2 pisos. - Elaboración crema mantequilla y merengue suizo. - Manejo boquilla para bordes. - Uso del color crema de mantequilla. - Técnica espatulado liso. - Técnica vintage. - Montaje, anclado o fijado por pisos.  
**Clase 4:** diseño sobre pastel real. - Elaboración crema para espatulado. - Práctica espatulado liso. - Flores en crema mantequilla. - Técnica espatulada al oleo. - Principios y ejecución del diseño de pasteles florales.

**JUEVES 10** 8AM - 12PM

\$170MIL

## GALLETERÍA SALUDABLE 1

- Galleta integral de avena
- Galleta de manzana, arándano y amaranto
- Galleta choco nutritiva
- Barritas energéticas

**JUEVES 10** 4PM - 8PM

\$160MIL

## ROLLOS DE CANELA

- Elaboración de masa suave
- Extensión de masa, corte y armado
- Rollos de canela
- Rollos de crema de limón y oreo
- Rollos de crema de frambuesa

**VIERNES 11** 8AM - 12PM

\$180MIL

## ALFAJORES

- Alfajor chocolate
- Alfajor tradicional
- Alfajor baileys
- Alfajor coffe Crunch
- Aplicación de suaves cremas.

**VIERNES 11** 1:30PM - 4:30PM

\$250MIL

## CHEESECAKE PARA DOS

- Cheesecake Basque
- Cheesecake Caramelo salado.

**SÁBADO 12** 8AM - 12PM

\$190MIL

## CRUMBL COOKIE 2

- Masa de galleta madre
- Crumbl cookie dark chocolate
- Crumbl cookie apple pie
- Crumbl cookie mango viche

\$100MIL

**LUNES 14** 9AM - 12PM

**PASTELERÍA CREATIVA PARA NIÑOS**

- NY Cookie: Galleta con relleno de chocolate
- Cupcakes de banano
- Frosting para decorar
- Huevos de pascua en chocolate
- Vasito de leche granizada

\$220MIL

**VIERNES 25** 8AM - 1PM

**TORTAS FRÍAS 1**

- Torta Fría Genovesa
- Torta Fría Selva Negra
- Torta Fría Frutos Tropicales

\$120MIL

**MARTES 15** 9AM - 12PM

**COCINA PARA NIÑOS**

- Crepes champiñón y queso
- Burrito de pollo y maicitos
- Guacamole estilo mexicano
- Bebida refrescante
- Mini perro caliente

\$180MIL

**VIERNES 25** 1:30PM - 5:00PM

**POSTRES PARA CUCHARREAR**

- Cheesecake de mora
- Crumble de frutas y crema chantilly
- Postre de chocolate y maracuyá
- Ensamble, estética y decoración

\$200MIL

**JUEVES 24** 8AM - 12PM

**CANDY BAR 1**

- Mousse de mandarina y fresa
- Tartaleta de limón y frutas frescas
- Brownie red velvet
- Mini cupcake frambuesa y crema de limón

\$170MIL

**SÁBADO 29** 8:00AM - 11:30AM

**BROOKIES AND COOKIES**

- Masa de galleta mantequilla chips
- Brownie de chocolate
- Classic Brookie

\$190MIL

**JUEVES 24** 4PM - 8PM

**PANADERÍA FUNCIONAL**

- Pan de yogurt y frutos rojos
- Pan multigrano
- Pan de chocolate y arroz

\$190MIL

**DOMINGO 27** 9AM - 1PM


**EMPRENDE CON MERENGUE 2**

- Mini tarta merengue
- Confitura de uchuvas y maracuyá
- Crema chantilly
- Cheesecake con merengue
- Confitura de mora
- Copa de fresas con crema y merengue

**¿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