

PROGRAMACION MAYO

Jueves 15 / 1:00 Pm a 5:00 Pm

Pastelería en Shots I

\$200 Mil

Mousse de chocolate y frutos rojos
Bavarois de mora azul
Panacota de alfajor
Parfait de Baileys

Sábado 17 / 2:00 Pm a 6:00 Pm

Tortas sabores cítricos

\$280 Mil

Torta fría de maracuyá
Torta fría La Sultana de lulo
Torta Yogurt de Limón

Viernes 16 / 9:00 Am a 1:00 Pm 

Pastelería con chocolate

\$280 Mil

Mousse de chocolate
Cupcakes de chocolate y maracuyá
Torta endiablada de chocolate

Domingo 18 / 9:00 Am a 1:00 Pm

Pizza artesanal italiana

\$250 Mil

Preparación masa de pizza y prefermentos
Pizza Siciliana
Pizza Raffinata

Viernes 16 / 5:00 Pm a 9:00 Pm

Amasijos de Queso "La Evolución"

\$220 Mil

Una nueva forma de verlos.
Buñuelos rellenos, Waffles de pandebono
Sándwich de Pandeyuca

Jueves 22 / 9:00 Am a 1:00 Pm

Decoración técnica espatulado y pintura

\$300 Mil

Torta de limón, crema de mantequilla y merengue suizo
Manejo de capas, colores y rellenos
Anclado de tortas, flores en crema y manejo Papel de arroz

Sábado 17 / 8:00 Am a 1:00 Pm

Pastelería saludable

\$400 Mil

Pastel de chocolate
Pastel de naranja
Pastel de vainilla
Elaboración de Ghee

Jueves 22 / 5:00 Pm a 9:00 Pm

Panadería Aliñada

\$220 Mil

Uso de levadura fresca, seca e instantánea
Pan Aliñado, Pan Cuajada
Rosca con dulce de guayaba

¡ Reserva tu cupo ahora !



314 518 6165

Viernes 23 / 9:00 Am a 1:00 Pm 

**Decoración con fondant
100% practico**

\$260 Mil

Elaboración de fondant desde cero
Coloreado, manejo y conservación
Elaboración de pasta de goma y pasta 2x1
Forrado de torta, cortes y modelación.

Sábado 23 / 5:00 Pm a 9:00 Pm 

Empanadas en hojaldre

\$250 Mil

Empanada de pollo con champiñones
Empanada de carne
Empanada jamón, queso y piña

Sábado 24 / 8:00 Am a 12:00 Pm

Crumbl cookies 2

\$190 Mil

Crumbl cookie Dark chocolate
Crumbl cookie Apple pie
Crumbl cookie Mango viche

Sábado 24 / 1:00 Pm a 5:00 Pm

Galletas Rellenas 3

\$190 Mil

Galleta Chocolate oscuro y Pistaco
Galleta chocolate con arándolos
Galleta limón con chocolate blanco

Jueves 29 / 9:00 Am a 1:00 Pm

Mini cake tendencia

\$200 Mil

Manejo espatulado sobre mini cake
Escritura 2D
Tendencia retro

Viernes 30 / 9:00 Am a 1:00 Pm

Candy bard II

\$250 Mil

Mini cake con Mousse de coco
Suspiros de Colores y Pavlova
Magdalenas de almendras, mini Muffins

Sábado 31 / 9:00 Am a 12:00 Pm

Costos de Pasteleria

\$150 Mil

¿ Como calculo el precio de venta ?
¿ Cuanto vale mi hora de trabajo ?
Cual es mi competencia

Sábado 31 / 1:00 Pm a 6:00 Pm 

Frame cake tendencia

\$320 Mil

Crema de mantequilla para clima cálido
Espatulado liso sobre cake real
Ensamble sobre mini Marco

S e m i n a r i o s

Seminario intensivo tortas básicas

4 Domingos **25 Mayo y 01, 08, 22 Junio**
(9:00 Am a 2:00 Pm)
\$ 1`000,000

Clase 1: Torta volcán de chocolate / Torta Vainilla, coco y nuez

Clase 2: Torta negra envinada / Torta de Banano

Clase 3 Torta veteada red velvet / Torta chocolate blanco + frambuesa

Clase 4: Torta fría genovesa / Torta fría selva negra.

Seminario Pasteleria principiantes

27, 28, 29 y 30 de Mayo
(5:00 Pm a 9:00 Pm)
\$ 950,000

Clase 1: Torta de naranja y arequipe / Costeo Básico

Clase 2: Donas, mini suspiros, mini galletas chips y barras de pastel

Clase 3 Muffins arándolos, mini quiches, flan coco y merengón

Clase 4: frosting de queso, alfajores y brownies

**Visita nuestra pagina Web.
Para conocer
contenido y objetivos en cada curso**

www.samacademia.com



@sam.academia



SAM Academia de Pasteleria



SAM Academia de Pasteleria