

Programación

Pastelería Noviembre Pastelería



Seminarios presenciales

NEW Seminario Pastelería Navidad 1.....\$650

Días: Viernes 11, 18, 25 NOV y 2 DIC // Hora: 8am-12pm

NEW Seminario Repostería Inolvidable.....\$650

Días: Domingo 20, 27 NOV y 4, 11 DIC // Hora: 8:30am-12:30pm

Cursos Presenciales

NEW Panettone Práctico.....\$160

Día: Miércoles 2 // Hora: 8am-12pm

Elaboración y amasado masa Panettone - Panettone Naranja
Panettone de chocolate - Costra de almendras

NEW Conservas II.....\$165

Día: Jueves 3 // Hora: 8am-12pm

Escabeche de berenjena - Salsa pomodoro - Compota de Pera
Durazno y Almendras - Esterilización, Envasado y Sellado

NEW Tortas Básicas I.....\$230

Día: Jueves 3 // Hora: 1pm-5:30pm

Torta de vainilla - Torta de chocolate - Torta de naranja-
Crema de mantequilla - Manejo de boquilla y espátula.

NEW Repostería de Navidad.....\$170

Día: Viernes 4 // Hora: 1:30pm-5:30pm

Bizcocho de Reyes - Charlot de Frutos Rojos - Panacotta Trio de
chocolates - Decoración Flores y Suaves Cremas.

NEW Fresas y bombas de chocolate.....\$160

Día: Sábado 5 // Hora: 8am-12pm

Como Derretir Chocolate Oscuro y Blanco - Decoración -
Modelado de Bombas - Selección y Lavado de fresas.

NEW Pastelería Temática Navidad.....\$150

Días: Sábado 5 // Hora: 1pm-5pm

Brownie - Paletas de chocolate rellenas de brownie -
Cupcakes de arequipe con frosting de queso crema.

NEW Pastelería en Shot.....\$160

Día: Miércoles 9 // Hora: 1pm-5pm

Mousse de Chocolate y frutos rojos - avarois de Mora azul -
Panacotta de alfajor -Parfait de Baileys.

NEW Pastelería Navideña II.....\$180

Día: Jueves 10 // Hora: 8am-12pm

Torta de Pastores - Ciruela Cake - Buñuelos Caramelizados.

NEW Pastelería para Mascotas II.....\$130

Día: Jueves 10 // Hora: 1pm-5pm

Mini cake de yogurt y Coco - Croquetas de pollo - Paletas de
Fresa, Arándanos con Yogurt y Avena - Nuggets de pollo.



Cursos Presenciales

NEW Fondant Boutique casita Navidad.....\$195

Día: Sábado 12 // Hora: 8am-12pm

Elaboración y Manejo de Fondant - Elaboración y uso de
Glaseado Real - Tallaje de Torta Real.

NEW Galletas Básicas 1.....\$120

Día: Sábado 12 // Hora: 1:30pm-5:30pm

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

NEW Rentabiliza tu negocio.....\$130

Día: Miércoles 16 // Hora: 8am-12pm

Cuánto te cuesta hacer tu producto para la venta - Cuánto
vas a ganar por producto - Costeo.

NEW Pastelería Miniatura.....\$170

Día: Jueves 17 // Hora: 8am-12pm

Miniatura de Tarta de Fresa - Miniatura de Pistacho -
Miniatura Paris Brests - Miniatura de Bizcocho Jaconde.

NEW Pastelería Saludable II.....\$250

Día: Jueves 17 // Hora: 1:30pm-5:30pm

Torta Tres leches sin azúcar - Cheesecake ligero de
frutos rojos - Cake de Coco y Piña.

Panadería



Cursos Presenciales

NEW Panadería Navideña.....\$120

Día: Miércoles 9 // Hora: 8am-12pm

Elaboración de masa madre o prefermento-Árbol de
Pan Brioche-Pandoro Especiado.

NEW Panadería de Vanguardia.....\$150

Día: Miércoles 16 // Hora: 1pm-5pm

Pan de Cerveza Negra y Chocolate - Pan Mantequilla de Maní
y Cinco Especies - Pan de Cebolla Caramelizada y Balsámico.

NEW Pan Babka.....\$150

Día: Sábado 26 // Hora: 1:30pm-5:30pm

Pan Babka Tradicional con chocolate - Pan Babka con costra
de almendras - Pan Babka de Manzana y Canela

NEW Productos de Queso y Natilla.....\$60

Día: Jueves 24 // Hora: 1:30pm-5:30pm

Pandebono - Buñuelos - Almojabana - Natilla

NEW Panadería Italiana.....\$150

Día: Miércoles 30 // Hora: 8am-12pm

Focaccia - Ciabatta - Involtini.

NEW Antojos Típicos Vallunos.....\$180

Día: Miércoles 30 // Hora: 1pm-5pm

Empanada-Marranita-Aborrajado-Papa rellena-Ají casero.



Drip Cake Navidad.....\$180

Día: Sábado 19// Hora: 8am-12pm

Cake de pan de jengibre especiado - Crema suave con café late - Manejo de espátula.

Browniemanía.....\$130

Día: Sábado 19// Hora: 1:30pm - 5:30pm

Brownie tradicional - Blondies - Brownie rocoso - Salsa de Caramelo - Ganache de Chocolate - Frosting Queso Crema

Decoración Galletas Navidad Casita...\$130

Día: Martes 22 // Hora: 8am-12pm

Galleta Base Mantequilla - Galleta Jengibre - Glass para bordear - Glass para estampado - Técnica estampado - Manejo de Fondant - Manejo de Boquilla para Perfilar.

Postres del Mundo.....\$150

Día: Miércoles 23 // Hora: 8am-12pm

Tiramisú - Pavlova de Limón - Panacotta pera - Tarta Sacher

Mini Bundt Cake.....\$120

Día: Miércoles 23 // Hora: 1:00pm - 5:00pm

Mini Bundt Cakes de: Limón y Arándanos - Vainilla y Fresa, Pistacho con menta fresca - Decoración con Drip tendencia

Tortas Frías 1\$180

Día: Jueves 24 // Hora: 8:00am - 12:00pm

Tortas Frías de: Genovesa - Selva negra - Frutos Tropicales

Cupcakes Básico Navidad.....\$150

Día: Viernes 25 // Hora: 1:00pm - 5:00pm

Cupcakes Básicos de: Manzana y Canela - Ron con pasas - Pie de Limón - Crema de Mantequilla - Manejo de Fondat - Manejo de Boquilla Básica.

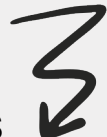
Galletas Modernas II.....\$120

Día: Sábado 26 // Hora: 8:00am - 12:00pm

Galleta Chunky relleno de Nutella al Sartén-Galleta macadamia y Caramelo- Galleta Avena y Arándanos.



APROVECHA NUESTRAS PROMOCIONES EN NUESTROS CURSOS



10% DESCUENTO REALIZANDO (3) CURSOS

15% DESCUENTO REALIZANDO (5) CURSOS

10% DESCUENTO POR REFERIDO

Aplica unicamente para cursos realizados el mismo mes con valor igual o superior a \$100.000 y realizando el pago en efectivo (No aplica para seminarios)

-- INFORMACIÓN IMPORTANTE --

Solo el pago anticipado del curso asegura su cupo. **Cupos limitados** ¡No esperes al último día! Los descuentos y promociones no son acumulables ni aplicables a otro curso. En caso de no asistir sin previo aviso, solo se hace el reintegro del **50%** del valor pagado, abonándolo a un nuevo curso.

Talleres En vivos

Virtuales Gratis

Torta de Navidad (RICH'S)

Día: Martes 8 // Hora: 2pm..... Youtube

Cake de Limón y Miel de Yacon

Día: Lunes 21 // Hora: 2pm..... Youtube

Pan de Chocolate y Nueces

Día: Martes 15 // Hora: 2pm..... Youtube

Arbol de Navidad con Galletas de Almendra

Día: Lunes 28 // Hora: 2pm..... Youtube

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



557 5176



313 6455107



/samacademia1



@samacademia



Sam Academia de Pastelería

samacademia.com