



Programación

Pastelería Marzo Pastelería

Cursos Presenciales

***Seminario Pastelería Saludable.....\$650**

Día: Sábado 4, 11, 18 y 25// Hora: 1:30pm-5:30pm.

***Seminario Negocio en Casa.....\$550**

Día: Martes 21, 22, 23 y 24 // Hora: 6:00pm-9:00pm

***Postres 1,2 X3.....\$130**

Día: Jueves 2// Hora: 8:00am-12:00pm

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

***Tarta en Crema.....\$130**

Día: Viernes 3// Hora: 9:00am-12:00pm.

Galleta de almendras - Crema de queso con gulupa Merengues o suspiros de color - Manejo de boquilla.

***Bouquet de Fresas.....\$140**

Día: Viernes 3 // Hora: 1:00pm-5:00pm

Desinfección de las fresas - Decoración - Uso del color - Manejo de chocolate.

***Repostería con Chocolate(Luker).....\$89**

Día: Miércoles 8 // Hora: 9:00am-12:00pm

Cake de Chocolate con yogurt griego - Cake de almendra y chocolate al caramelo - Piezas con chocolate.

***Mini Barras de Pastel.....\$130**

Día: Jueves 9// Hora: 6:00pm-9:00pm

Mini cake de vainilla con crema - Mini cake de cookies and cream - Mini cake de red velvet con crema de queso - Decoración.

***Técnica Vintage Lambeth.....\$200**

Día: Viernes 10// Hora: 8:00am-12:00pm

Elaboración de crema de mantequilla - Técnica de espatulado liso perfecto - Técnica New Lambeth.

***Festival del Alfajor.....\$130**

Día: Domingo 12// Hora: 8:30am-12:30pm

Alfajor de chocolate - Alfajor tradicional - Alfajor baileys Alfajor coffee crunch - Aplicación de suaves cremas.

***ABC Repostería.....\$89**

Día: Miércoles 15// Hora: 9:00am-12:00pm

Postre de Maracuyá - Galletitas de banano - Bizcocho de limón.

***Costos en Pastelería.....\$130**

Día: Jueves 16// Hora: 6:00pm-9:00pm

Cómo manejar gastos - Cuánto de cuesta hacer tus productos - Cuánto vas a ganar por producto.

***Tématico Pascua.....\$150**

Día: Viernes 17// Hora: 8:00am-12:00pm

Cupcakes de zanahoria - Paleta de Brownie - ChocoHuevo Sandwich de Galleta

***Mini Cake Tendencia.....\$160**

Día: Sábado 18// Hora: 8:00am-12:00pm

Cake de vainilla - Decoración de memes - Manejo de Boquilla para lettering - Decoración kawai.

***Flores en Crema.....\$150**

Día: Jueves 23// Hora: 8:00am-12:00pm

Elaboración de crema de mantequilla - Uso correcto de manga y ángulos - Armado de bouquet floral de cupcakes.

***Drip Cake.....\$160**

Día: Sábado 25// Hora: 8:00am-12:00pm

Pastel de Amaretto - Frosting de merengue italiano con mantequilla - Decoraciones.

***ABC Cupcakes.....\$89**

Día: Miércoles 29// Hora: 9:00am-12:00pm

Una receta base 3 sabores - Crema americana - Uso de boquilla - Ganache.

***Postres del Mundo.....\$110**

Día: Miércoles 29// Hora: 6:00pm-9:00pm

Tiramisú - Pavlova de Limón y Frutas Frescas - Panna cotta - Decoración moderna con chocolates y frutas frescas.

***Cheesecake I.....\$150**

Día: Jueves 30 // Hora: 1:00pm-5:00pm

Cheesecake red velvet - Cheesecake de oreo - Cheesecake con salsa agraz.

***Bombones de Chocolate 1.....\$165**

Día: Jueves 30 // Hora: 6:00pm - 9:00pm

Introducción - Tipos - Uso de Herramientas - Curva de templados - Elaboración de bombón solido y relleno - uso de color

***Quiches, Pies y Tartaletas.....\$140**

Día: Viernes 31 // Hora: 8:00am-12:00pm

Lemon pie - Tartaleta de chocolate - Tarta de frutos rojos - Quiche de pollo.

Panadería

Cursos Presenciales

***Croissant y Rollos de Canela.....\$160**

Día: Viernes 24 // Hora: 8:00am-1:00pm

Elaboración de masa de hojaldre - Técnica de laminado Rollos de Canela - Croissant Clásico.

***Panadería Básica I.....\$160**

Día: Domingo 26 // Hora: 8:30am-12:30pm

Baguette - Pan aliñado - Pan dulce enriquecido.



Video Recetas

Gratis por Youtube

Rollos de Canela

Día: Lunes 6 MarzoYoutube

Corazón Relleno de Pastel

Día: Lunes 20 MarzoYoutube

Cookie Punchs

Día: Lunes 13 MarzoYoutube

Uso de Colorantes sobre Crema Fondant

Día: Lunes 27 MarzoYoutube



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.



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



557 5176



314 5186165



/samacademia1



@sam.academia



Sam Academia
de Pastelería