

Programación Septiembre

Pastelería

Seminarios

***Seminario Emprendimiento en Pastelería**
Hora: 8:30am-12:30pm.....\$650
Día: Domingo 24 Septiembre y 01, 08, 15 Octubre

Cursos Presenciales

***Browniemanía 2**.....\$150

Día: Viernes 1// **Hora:** 8:00am-12:00pm
Brownie Red Velvet - Brownie Oreo - Brownie Milo

***Galletas con Rellenos**.....\$140

Día: Sábado 2 // **Hora:** 8:00am-12:00pm.
Masa galleta madre - Galletas; queso philadelphia - Marshmallow y chocolate - Brownie - Cheesecake arequipe

***Torta en Corazón**.....\$150

Día: Miércoles 6 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Torta en forma corazón red velvet en capas - Frosting queso crema philadelphia - Apliques en chocolate blanco.

***Festival del Alfajor**.....\$150

Día: Jueves 7 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Alfajores de: chocolate - Tradicional - Baileys - Coffe crunch - Aplicación de cremas - Baño de chocolates

***Postres con Licor**.....\$150

Día: Viernes 8 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Cupcakes de coco y piña colada - Genovesa baileys - Mousse de queso con reducción de vino tinto y ciruelas

***Festival de Cupcakes**.....\$150

Día: Viernes 8 // **Hora:** 1:00pm-5:00pm
Cupcakes de: Vainilla y Chips de chocolate - Chocolate - Zanahoria - Queso crema - Mantequilla - Frosting chocolate

***Galletas Royal Icing**.....\$130

Día: Sábado 9 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Galleta vainilla - Glass para bordear y estampar - Técnicas de: Pintura - Estampado - Patchwork - Manejo Fondant

***Fresas con Chocolate**.....\$160

Día: Sábado 9 // **Hora:** 1:00pm-5:00pm
Conociendo el manejo de fresas - Manejo del chocolate - Decoración - Uso del color

***Cheesecake 1**.....\$150

Día: Jueves 14/ **Hora:** 8:00am-12:00pm
Cheesecakes de: Red velvet - Oreo - Salsa agraz.

Pastelería

Cursos Presenciales

***Brownie Mensajes**.....\$130

Día: Viernes 15// **Hora:** 8:00am-12:00pm
Brownie chcludito - Manejo de Fondant - Ganache de chocolate - Decoración.

***Candy Bar**.....\$190

Día: Miércoles 20 // **Hora:** 1:00pm-5:00pm
Mousse mandarina y fresa - Tartaleta limón y frutos frescos
Brownie red velvet - Mini cupcake frambuesa - Naked cake

***Tortas Frías 1**.....\$200

Día: Jueves 21 // **Hora:** 1:00pm-5:00pm
Torta fría genovesa - Torta fría selva negra - Torta fría de frutos tropicales

***Galletas Saludables 2**.....\$160

Día: Viernes 22 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Galleta de avena y quinoa - Galleta de cereales - Corazón de miel y limón - Galleta chocolate negro

***Torta en Crema Drip Cake**.....\$180

Día: Sábado 23 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Torta de caramelo - Nivelado de 3 capas - Espatulado liso - Técnica drip o goteo de chocolate - Piezas de chocolate

***Paletas y Cake Pops**.....\$140

Día: Sábado 23 // **Hora:** 1:00pm-5:00pm
Rellenos a base de: Vainilla, almendras, frutales - Uso del color y el oro - Tecnicas de acabado en paletas y cake pop - Piezas decorativas - Armado en caja.

Panadería

Cursos Presenciales

***New York Roll**.....\$150

Día: Miércoles 27 // **Hora:** 8:00am-1:00pm
Elaboración de masa hojaldrada -Practica de amasado, corte y armado -Crema de pistacho. Crema de chocolate

***Donuts y Churros**.....\$150

Día: Jueves 28 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Churros en ganache de chocolate y arequipe - Rellenos cremosos de: Café, Baileys y Avellana - Cubiertas de: Chocolate y Glaseado

***Amasijos de Queso**.....\$160

Día: Sábado 30 // **Hora:** 8:00am-12:00pm
Pandebono - Buñuelos - Almojábana - Avena caleña

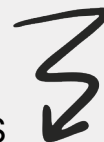
Sam

ACADEMIA

PASTELERÍA | PANADERÍA | REPOSTERÍA



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

samacademia.com