

# Programación Noviembre

**Pastelería**  
Seminarios

**Pastelería**  
Cursos Presenciales



- \*Seminario Repostería Inolvidable 3  
Hora: 8:30am-12:30pm.....\$750  
Días: 12, 19, 26 Noviembre y 03 de Diciembre
- \*Seminario Panadería Masa Madre  
Hora: 2:00am - 5:00pm.....\$370  
Días: 22, 29 Noviembre y 06 de Diciembre

## Cursos Presenciales

- \*Mesa Dulce de Navidad.....\$200  
Día: Viernes 3 // Hora: 8:00am - 12:30pm  
Churros - Mini bunt cake - Mousse - Galletas de jengibre - Postre - Piezas decoración - Soda italiana - Montaje mesa
- \*Galletas Rellenas.....\$150  
Día: Sábado 4 // Hora: 8:00am - 12:00pm  
Masa de galleta - Galletas de: Queso philadelphia - Marshmallow chocolate - Brownie - Cheesecake arequipe
- \*Panettone.....\$170  
Día: Sábado 4 // Hora: 1:30pm - 5:30pm  
Elaboración mada madre - Amasado masa panettone - Panettone de: Naranja, Chocolate - Costra de almendras
- \*Productos de Queso (pre mezcla).....\$60  
Día: Jueves 9 // Hora: 8:00am-12:00pm  
Pandebono - Buñuelo - Almojabana - Natilla
- \*Alfajores.....\$150  
Día: Jueves 9 // Hora: 1:30pm - 5:30pm.  
Alfajores de: Chocolate, Tradicional, Baileys, Coffe crunch - Aplicación de cremas - Baño de chocolate
- \*Pastelería Red Velvet.....\$190  
Día: Viernes 10 // Hora: 8:30am - 12:30pm  
Torta red velvet - Frosting queso - Nivelado de capas - Decoración - Galletas red velvet - Brownie Red velvet
- \*Mini Cakes Tendencia.....\$160  
Día: Sábado 11 // Hora: 8:00am - 12:30pm  
Mini cake - Elaboración de cremas - Cake de Naranja - Lettering con boquilla y crema.
- \*Galletas de Mantequilla.....\$130  
Día: Sábado 11 // Hora: 1:30pm - 5:30pm  
Galletas de Mantequilla boquilla, Galleta Italiana fresa y kiwi - Galleta ojito de buey - Galleta de Cocoa.
- \*Tabletas de Chocolate (Casa Luker).....\$150  
Día: Miércoles 15 // Hora: 8:30am - 12:30pm  
Cata de chocolates - Curvas de atemperados: chocolate blanco, chocolate caramelo y chocolate oscuro - Templado sobre marmol - Tabletas metalizadas y con frutos secos

- \*Postres para llevar 2.....\$150  
Día: Jueves 16 // Hora: 8:00am - 12:00pm  
Postres de: Piña colada - Frutos Amarillos - Tiramisú
- \*Fondant Comic Cake.....\$170  
Día: Viernes 17 // Hora: 8:00am-12:30pm  
Elaboración de crema - Nivelado de pastel - Espatulado liso - Forrado de fondant - Borde fondant - Delineado fondant - Delineado en ganache - Elementos decorativos.
- \*New York Cheesecake .....\$200  
Día: Viernes 17 // Hora: 1:30pm - 5:30pm  
Cheesecake oreo - Cheesecake red velvet - Cheesecake con salsa Agraz
- \*Galletas Royal Icing.....\$150  
Día: Sábado 18 // Hora:8:00am - 12:00pm  
Galletas de vainilla - Glas para: bordear y estampado - Técnica de: pintura, estampado y patchwork - Fondant
- \*NEW Pastelería Temática Navidad.....\$150  
Día: Miércoles 22 // Hora: 8:00am - 12:00pm  
Brownie chcludito - Galletas de jengibre - Glaseado real - Cupcakes de naranja y coco - Crema de mantequilla
- \*NEW Pastelería en Shot 2 .....\$180  
Día: Jueves 23 // Hora: 8:00am - 12:00pm  
Mousse de yogurt - Bayarais coco - Panacotta piña colada - Dacquoise - Parfait limón y chocolate - Mini Galletas limón
- \*NEW Mesa de Pasabocas.....\$200  
Día: Jueves 23 // Hora: 1:30pm - 6:00pm  
Buñuelos de arequipe - Wrap de pollo - Dip fina hierbas - Mini quiche champiñon - Mini hamburguesa - Empanadillas
- \*Tortas & Budines de Navidad.....\$190  
Día: Viernes 24 // Hora: 8:00am - 12:00pm  
Bundt cake cítrico - Budin vainilla y crema yogurt - Torta especiada y crema uchuvas - Decoracion flores y frutas.
- \*Tortas Frías & Rollo Práctico.....\$200  
Día: Viernes 24 // Hora: 1:00pm - 5:00pm  
Torta fría Genovesa - Torta Fría Selva negra - Torta Fría Frutos tropicales.
- \*NEW Técnica Decoración en Crema.....\$200  
Día: Sábado 25 // Hora: 8:00am - 12:00pm  
Crema de mantequilla - Nivelado y relleno - Espatulado - Técnicas de: rayas, drip chocolate, cascada de rizos
- \*NEW Tartaletas, Eclair & Macarons.....\$230  
Día: Jueves 30 // Hora: 8:00am - 1:00pm  
Masa sable - Mini tartaleta con mousse frutos rojos - Texturas - Pasta Choux - Eclair crema pistacho - Macarons - Crema caramelo - Decoración y montaje de mesa.

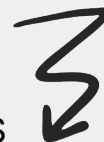
# Sam

## 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