

▶ CUÁNDO

Miércoles 2 y 9 de noviembre de 2022

Duración: 2 clases - 1 vez por semana

Horario: de 19.00 a 21.30 hs

- *Todos los cursos cortos requieren inscripción previa
- *Las clases perdidas por inasistencias NO se recuperan

▶ ACERCA DEL CURSO

Aprender técnicas específicas de masas laminadas aplicadas a diferentes piezas de panadería dulce.

Elaboración de diferentes rellenos para completar cada pieza.

Tips para el armado.

Las clases son demostrativas y prácticas con degustación final de los productos elaborados.



CONTENIDOS

- Croissants clásicas
- Croissants bicolor
- Rolls de canela
- Danesas rellenas
- Sfogliatelle Napolitane



Joaquin Giani
Chef Pâtissier

ARANCEL

Valor del curso
\$ 8.900.-

Valor del curso para Comunidad Ott
\$ 8.000.-

Incluye:

- Recetario
- Certificado de participación