

## ▶ CUÁNDO

Duración: 2 clases- 1 vez por semana

Días: miércoles 13 y 20 de septiembre de 2023

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

Si estás buscando perfeccionarte y descubrir nuevas alternativas en alfajores, ¡este curso es para vos!

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



CUPOS  
LIMITADOS

## ▶ ¿QUÉ VAS A APRENDER?

Elaboración de tapas sablée y masas friables para alfajores.

Rellenos: ganaches y curds.

Coberturas: chocolate negro, chocolate blanco, baño Rocher.

*Alfajor clásico de chocolate y dulce de leche.*



*Alfajor de avellanas relleno con curd de limón, con cobertura Rocher.*



*Alfajor relleno de ganache de chocolate y café, y corazón de crema de café.*



*Alfajor de nuez relleno con dulce de leche, corazón de toffee.*



**Micaela Stefanelli**

Chef Pastelera

1° puesto en el Campeonato de Pastelería Artesanal 2022

**ARANCEL**

Valor del curso  
\$ 19.500.-

Arancel para  
estudiantes Ott en curso  
\$ 17.500.-

**Incluye:**

- Recetario
- Certificado de participación