

## ▶ CUÁNDO

Mércoles 22 y 29 de noviembre de 2023

Duración: 2 clases

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 básicas, preparaciones y recetas de especialidades navideñas. Las clases son demostrativas y prácticas con degustación final de los productos elaborados.



### Panforte di Sienna

*Turrón típico italiano de miel especiada y frutos secos*

### Dresdner Stollen

*Relleno con frutas y pasta de almendras*

### Gingerbread Cookies

*Galletitas navideñas especiadas y decoradas*

### Pan Dulce

*Masa tipo brioche con frutos secos y cáscaras confitadas*

#### **Incluye:**

Recetario

Certificado de participación



**Joaquín Giani**

Chef Pâtissier

## ARANCELES

Arancel General  
\$ 35.200.-

Arancel para alumno en curso  
\$ 32.000.-

Los valores serán actualizados según la evolución de la inflación. El precio queda congelado una vez que se realiza el pago.