

▶ CUÁNDO

Duración: 2 clases- 1 vez por semana

Días: miércoles 18 y 25 de octubre 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 lo que necesitás es aprender las técnicas específicas y todos los tips para lograr "el macarón perfecto", ¡este curso es para vos!

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



▶ ¿QUÉ VAS A APRENDER?

Elaboración de tapas para macarons a base de merengue italiano.

Diferentes rellenos:

- ✓ Ganaches
- ✓ Jaleas

Sabores:

- ✓ Frambuesa
- ✓ Maracuyá
- ✓ Chocolate y limón
- ✓ Caramelo y sal
- ✓ Dulce de leche y chocolate amargo

Incluye:

Recetario

Certificado de participación



Micaela Stefanelli
Chef Pastelera

1° puesto en el Campeonato de Pastelería Artesanal 2022

ARANCELES

Valor del curso
\$ 30.500.-

Valor del curso para Comunidad Ott
\$ 27.450.-

