

Taller intensivo 2026

# Bootcamp de Alta Pastelería

*de autor*

**Diploma Ott**

**4, 5, 6 y 7 de agosto de 2026**

martes, miércoles, jueves y viernes de 9 a 14 h



[www.ott.edu.ar](http://www.ott.edu.ar)

# Bootcamp de Alta Pastelería *de autor*

Una clínica de producción intensiva con foco en calidad, estética y producción eficiente.

## Contenidos

### Clásicos reversionados:

- **Petit écolier (pistacho / vainilla)**
- **Diamantes personalizados**
- **Financier de caramelo salado**
- **Madeleines cítricas**

### Entremets:

- **Entremet arroz con leche y membrillos**

Masa base bretona. Cremoso de arroz con leche.

Mousse de queso y vainilla. Centro de membrillos en compota.

Baño transparente.

- **Entremet sabores tostados**

Masa manteca noisette. Mousse de chocolate blanco tostado.

Centro de arándanos especiados. Bizcocho de caramelo. Técnica

cobertura con aerógrafo.

### Petits gâteaux:

- **Petit gâteau dulce de leche y queso**

Masa base fonzada. Flan de queso. Namelaka de dulce de leche.

Baño pulverizado. Vauquita de dulce de leche.

- **Petit estilo ópera de maracuyá y coco**

Dacquoise de coco. Cremoso de maracuyá. Ganache montada.

# Bootcamp de Alta Pastelería *de autor*



 4, 5, 6 y 7 de agosto de 2026



## **Duración:**

3 días de taller y producción  
+ 1 día de presentación y servicio.



## **Días y horarios:**

martes, miércoles, jueves y viernes de 9 a 14 h



## **Diploma Ott:**

Bootcamp de Alta Pastelería de autor



# Bootcamp de Alta Pastelería *de autor*



## Melina Lucio

### Chef Pastelera

Pastelera profesional con más de 12 años de trayectoria.

*“Me formé y trabajé en pastelerías boutique, fábricas y, sobre todo, en **hotelería de lujo**; mi carrera incluye experiencia en Uruguay y Francia, donde trabajé en la emblemática **Ladurée**. En Buenos Aires trabajé ocho años en el **Palacio Duhau Park Hyatt**, desempeñándome en distintas áreas.*

*Me apasiona **enseñar y transmitir** los valores que considero fundamentales en el oficio para generar un impacto positivo en cada colega con quien comparto tiempo. Actualmente me dedico a la capacitación profesional, **asesorías gastronómicas** para empresas y colaboraciones en conjunto con la línea de productos de Milkaut Profesional.”*

IG: @melina.lucio

Aranceles

# Bootcamp de Alta Pastelería *de autor*

Valor en un solo pago: **\$ 465.000.-**

Valor en 2 cuotas: **\$ 242.500.-** cada cuota

La primera cuota se abona antes del 30 de junio, la segunda cuota se abona antes de iniciar el Bootcamp.

## **Material incluido:**

- Materia prima para talleres
- Recetario digital
- Apuntes teóricos digitales
- Delantal y gorro

¡Cupos  
limitados!

**\*El Bootcamp incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

En caso de querer adquirir el uniforme completo que incluye chaqueta y pantalón reglamentario pueden dirigirse a la tienda online de El Forjador: [forjador.com.ar](http://forjador.com.ar)

## **Requisitos para la inscripción**

- **DNI y número de teléfono.**
- **El Bootcamp es una capacitación de pastelería avanzada, requiere conocimientos previos de técnicas de pastelería.**



**6ott** 60 años formando  
profesionales  
con alma



**Eduardo Costa 848, Acassuso · Buenos Aires · Argentina**  
**info@ott.edu.ar · WAPP + 54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958**