

# EXPO PAN

IMPULSANDO LA  
INDUSTRIA DE



PANADERÍA



REPOSTERÍA



PIZZA

22<sup>a</sup>  
EDICIÓN

#ElPanNosUne

27, 28 y 29

Octubre • 2021 • 11 a 19 hrs.

CIEC-WTC CDMX

## La panadería de Irving Quiroz

Miércoles 27 de octubre

# CHEF IRVING Quiroz

Nombre del curso:

## La panadería de Irving Quiroz

*Curso teórico-demostrativo*

### RESEÑA CURSO

A lo largo de su trayectoria ha realizado panadería mexicana y panadería internacional, en esta ocasión nos presenta su propia panadería más a su estilo propio.

Aprenderás todas las recetas que se elaboren desde cero, se verá cada tema a profundidad desde su fácil manera de dar a entender sus creaciones.

### CONTENIDO

- Babka de naranja confitada y pasitas
- Koign Amann de guayaba con lavanda
- Roles dulces de romero
- Conchas rellenas de mazapán
- Croissant relleno de manzanas al caramelo
- Croffin relleno de mascarpone
- Panque Ferrero con dulce de leche
- Shokupan relleno de Nutella
- Focaccia de masa madre natural

### HORARIO

9 a 17 hrs. con una hora de comida

#EIPanNosUne



## COSTOS

**Presencial**  
(Cupo 25 personas)

**\$2,800.00** pesos  
IVA INCLUIDO

### Incluye:

- Recetario impreso
- Coffee break
- Membresía **COMEPAN** (1 año)
- Degustación de todas las elaboraciones.

**Virtual**  
(Cupo 50 personas)

**\$700.00** pesos  
IVA INCLUIDO

### Incluye:

- Link a la plataforma
- Recetario digital

### PARA MAYOR INFORMACIÓN:

Gisela Garcia

ggarcia@expopan.com cel. 55 1501 3208

### NOTAS:

En la compra de 2 o más cursos 10% de descuento.

Venta: Tienda online

Formas de pago: transferencia electrónica o PayPal