

ÁREA DE
CURSOS

25
AGO.

RESERVA
TU LUGAR



CHEF FERNANDA
Prado



Nombre del curso:

El helado como una experiencia gastronómica.

Curso teórico-demostrativo

CONTENIDO

- Enseñaremos los elementos del helado y como se sirve en postre.
- Agua, aire, POD, PAC, estabilizantes, tipologías y maquinaria.
- Demostración y elaboración de 4 referencias para prueba y montaje como postre.

COSTO

\$2,500.00 +IVA*

*En caso de requerir factura

HORARIO

9 a 14 hrs (5 hrs)



#SOMOSLAEXPODEL PAN