

ÁREA DE
CURSOS

26
AGO.

RESERVA
TU LUGAR



CHEF
Maricú

Nombre del curso:

Tartas Gourmet

Curso teórico-demostrativo

COSTO

\$2,900.00 +IVA*

*En caso de requerir factura

CONTENIDO

Elaboración de 3 tartas grandes y una individual con diferentes bases, rellenos, texturas y sabores.

a) Tarta Caramelo con Palomitas (8-10 pax)

- Sablee caramelo
- Caramelo con sal
- Bizcocho con palomitas
- Cremoso chocolate gold
- Ganache montado de chocolate oscuro
- Palomitas con caramelo

b) Tarta Frambuesa Jamaica (8-10 pax)

- Base crujiente
- Compota frambuesa jamaica
- Cremoso frambuesa jamaica
- Ganache de chocolate rubí

c) Tarta vainilla con nuez (8-10 pax)

- Sucreé de nuez
- Bizcocho de nuez
- Inserto praliné-nuez
- Ganache montado de vainilla
- Glaseado neutro
- Nueces glaseadas

d) Tarta chocolate Avellana (tartas individuales)

- Sableé de chocolate
- Frangipane avellana
- Namelaka de chocolate oscuro
- Cremoso de avellana
- Glaseado de chocolate

HORARIO

9 a 17 hrs (8hrs) con una hora de comida
(no incluye alimentos)

#SOMOSLAEXPODELPAN

