

CURSO DE CHOCOLATERÍA

“Un curso único de su tipo ahora en Monterrey”

Objetivo: Desarrollar en los participantes, sin un conocimiento previo en la materia, las competencias en Chocolatería a un nivel intermedio a experto creando: chocolate artesanal, semi industrial sin azúcar, confitería, chocolates rellenos y esculturas de chocolate de gran formato.

Dirigido a: Público en General, personas con desempeño en la panadería o repostería.

Instructor: Chef Salvador Riquer

Inicia: 7 de febrero 2024

Horario: Días miércoles de 3:00 p.m. a 8:00 p.m.

Duración: 30 hrs.

6 sesiones

Inversión: \$4,800

FECHA	CLASE	TEMA
7 de febrero	Teórica	El Cacao
21 de febrero	Práctica	Chocolate Real
28 de febrero	Práctica	Chocolate
6 de marzo	Práctica	Susedaneo
13 de marzo	Práctica	Cobertura Pre Preparación para Escultura de Chocolate
20 de marzo	Práctica	Presentación