

CURSO AMATEUR - 2 DÍAS - 9 HORAS

BRUNCH

\$3600 MXN



Curso práctico de desayuno y brunch donde el alumno aprenderá a cocinar recetas icónicas de la Postrería además de otras clásicas como salsas, masas, cremas, técnicas .

El objetivo principal del curso es que cada alumno pueda aplicar y variar estas recetas a su gusto e ingredientes preferidos, además de comprobar que la cocina no es tan complicada como parece cuando se entienden los procesos.

- **Formato de curso:** Presencial
- **Fechas y horarios:** Consultar nuestro calendario
- **Horas de curso:** 9 horas en 2 días
- **Incluye:** Recetario impreso / Mandil de la Postrería / Material e insumos de curso / Certificado / Degustación de postres del curso
- **Precio:** \$3600 MXN



RECETAS DEL CURSO

BRIOCHE POSTRERÍA

- Para pan francés
- Para english Muffin
- Para mantequilla

NUESTRO PAN FRANCÉS

- Embebido
- Espuma de nata y limón
- Caramelizado

YOGURT DE MANDARINA

- Espuma de yogurt
- Gelatina de miel
- Supremas de mandarina
- Streussel de pistache

YOGURT DE FRESAS & ROSAS

- Espuma de yogurt y rosas
- Gelatina de miel
- Pétalos escarchados
- Gajos de fresas

ENGLISH MUFFIN DULCE

- Pâte de fruit de frambuesa
- Pâte de fruit de durazno y cedrón
- Jocoque fresco
- Brioche parrillado

BAGEL DE SALMÓN

- Masa de bagel de papa
- Escaldado y horneado de bagel
- Aceite de limón real
- Vinagreta de limón real
- Montaje de bagel de salmón y queso

BAGEL IBÉRICO

- Masa de bagel de papa
- Escaldado y horneado de bagel
- Aceite de ajo
- Tomate rallado aliñado
- Montaje de bagel de jamón ibérico

HUEVOS BENEDICTINOS

- Mantequilla clarificada
- Crema holandesa ligera
- Huevos poché
- Montaje del plato

CROISSANT DE JAMÓN, HUEVO & TRUFA

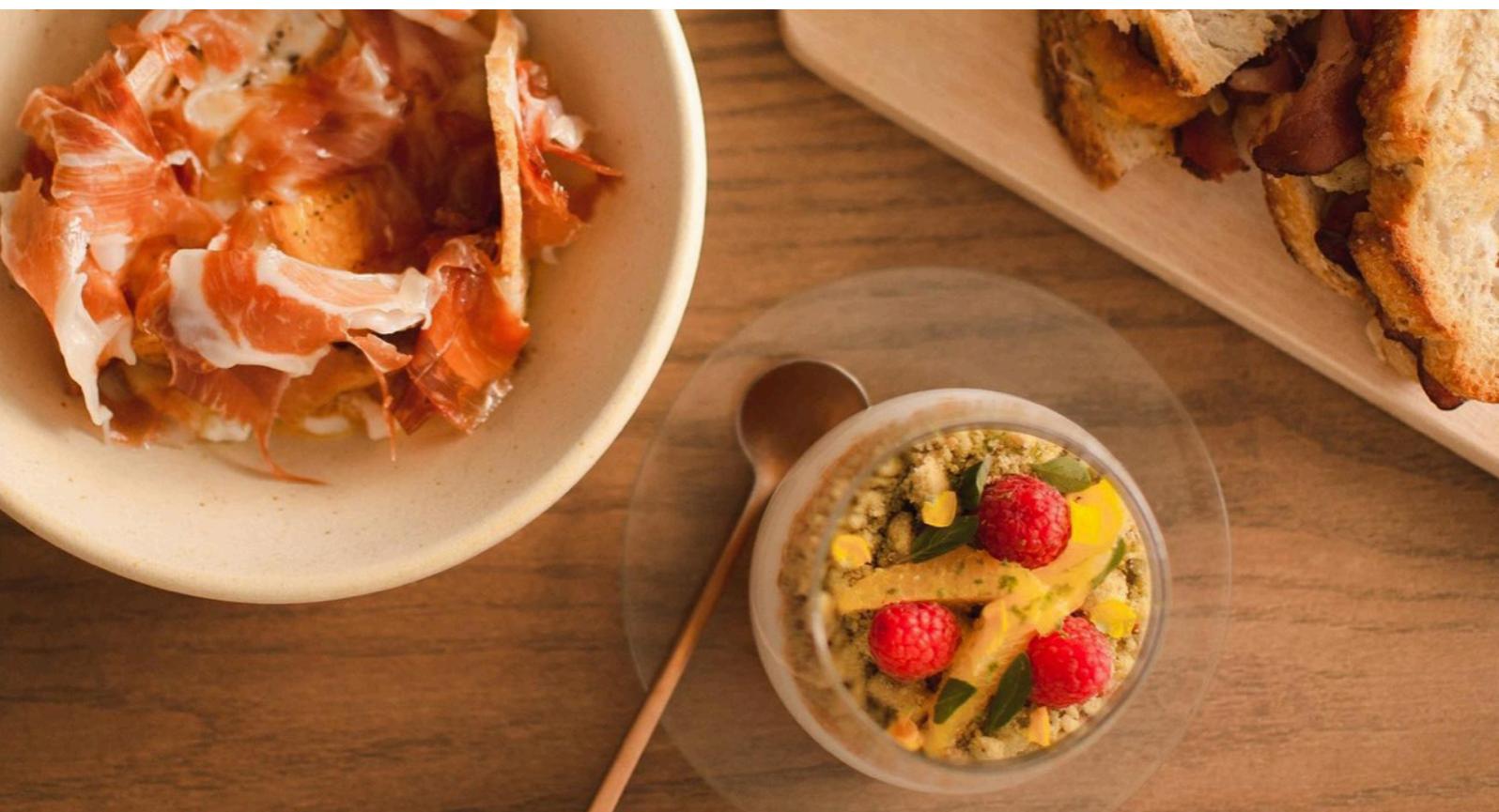
- Montaje
- Ensalada de arúgula

SANDWICH DE ROAST BEEF

- Mayonesa amostazada
- Chiles encurtidos
- Sandwich de masa madre

PAN DE BIENVENIDA

- Brioche mini
- Mantequilla ahumada
- Mantequilla de pimentón
- Mantequilla trufada
- Mantequilla de aceituna negra





PREGUNTAS FRECUENTES

¿Dónde se imparten los cursos?

Los cursos se realizarán en las instalaciones de la Postrería de Colonia Americana, Calle Libertad #1780, Guadalajara, México.

¿Quién imparte los cursos?

Los cursos son impartidos por los chefs y jefes de cocina de la Postrería, cada uno especializado en el área del curso en específico.

¿Cómo es la dinámica en los cursos?

Para poder integrar en cada curso el máximo de técnicas, elaboraciones y explicaciones posible, el trabajo y manejo de ingredientes se realizará mediante grupos, facilitando así el poder tomar apuntes de cada explicación y conseguir los resultados óptimos con respecto a los tiempos.

He pagado y me comentan que el curso ya se completó.

Antes de hacer el pago recomendamos que nos contacte para ver si el curso ya está completo (teléfono: 3315910391 o WhatsApp 3320267085) ya que hay ocasiones en las cuales son pocas las plazas que quedan disponibles, y otra persona puede adelantarse en el pago enviando antes su comprobante y quedarse por tanto con la plaza.

En esa ocasión le devolveremos el dinero por el mismo medio que realizó el pago.

*Si el pago es con tarjeta le solicitaremos su número CLABE interbancaria para hacerle la transferencia lo antes posible.

¿Puedo cancelar mi lugar?

Si ya ha realizado su reserva, no hacemos devoluciones, ni se puede acumular esa cantidad para otro curso. Si no puede asistir al curso, puede ceder su reserva a algún conocido (pagando lo faltante el mismo día del curso) pero es imprescindible que nos informe del cambio de nombre, de lo contrario perdería su plaza.

¿Cuándo esta mi plaza reservada?

Su plaza queda reservada al recibir un correo de confirmación de pago.

Si usted no es de Guadalajara y tiene que comprar algún boleto de avión o reserva de hotel, recomendamos que primero reserve su plaza con nosotros y, una vez confirmado su lugar, reserve su transporte y estancia. De lo contrario, no nos hacemos responsables si no hubiera plaza en el curso y ya tuviera reservas de vuelo y/o hotel.

¿Existe algún tipo de descuento?

No disponemos de promociones ni descuentos, bajo ninguna situación ni circunstancia. Tampoco por inscribirse en varios talleres, ya que cada curso es independiente.

¿Es necesario tener algún tipo de experiencia profesional?

Todos nuestros cursos están explicados desde las bases y con técnicas propias de la Postrería. Resolvemos todas las dudas de manera sencilla y práctica para que todas las personas pueden entenderlas y puedan llevarlas a la práctica en su día a día, siendo una gran ayuda y aprendizaje tanto para profesionales como para principiantes.

¿Necesito llevar algo el día del curso?

No es necesario traer nada el día del curso; los talleres incluyen material, insumos y mandil; solo necesita venir con muchas ganas de aprender y si desea tomar apuntes (lo cual recomendamos) una pluma para tomar nota en el recetario que nosotros le ofreceremos.

La vestimenta es a gusto del alumno, aunque siempre recomendamos filipina si tuvieran (no es obligatorio).

Para cualquier duda o aclaración, puedes escribirnos a nuestro correo o WhatsApp 3320267085.

