

CURSO “TIRAMISÚ”



¡Lleva la tradición pastelera al siguiente nivel!
Este curso está diseñado para transformar los tiramisú en verdaderas obras de arte, con un enfoque innovador ideal para emprendedores y amantes de la repostería.

FORMATO DEL CURSO: Presencial

FECHAS Y HORARIOS: Consulta nuestros calendarios

DURACIÓN DEL CURSO: 2 días, 10 horas (2 clases de 5 horas)

INCLUYE: Recetario original, certificado, material e insumos, degustación



TEORIA DE INICIO

Introducción al curso

Historia del tiramisú

Importancia de los ingredientes

DISTRIBUCIÓN DE CURSO

RECETAS

Elaboración de galletas soletas

Elaboración de queso mascarpone

Elaboración de base de embebidos.

Tiramisú clásico

Tiramisú pistache

Tiramisú tropical

Tiramisú manzana caramelizada

Tiramisú pera- lavanda

Tiramisú Plátano- frambuesa

Tiramisú matcha

TEORIA DE INICIO

Elaboración de cremas de mascarpone clásica y todas sus variaciones

Ensamblado de tiramisús y presentación

ELABORACIONES A REALIZAR



TIRAMISÚ CLÁSICO
TIRAMISÚ PISTACHE
TIRAMISÚ TROPICAL
TIRAMISÚ MANZANA CARAMELIZADA
TIRAMISÚ PERA-LAVANDA
TIRAMISÚ PLÁTANO – FRAMBUESA
TIRAMISÚ MATCHA

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. Esporádicamente abrimos fechas para otras ciudades, consulta con nosotros la disponibilidad.

¿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. Todos capacitados bajo el mismo método de enseñanza y con la misma estructura didáctica en cada clase.

¿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?

Los descuentos publicados son por tiempo limitado y válidos únicamente para las compras dentro del periodo de promoción. Si has comprado tu curso al 30% con algún código de descuento, este no es válido para la liquidación.

¿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 obligatorio traer uniforme, únicamente se solicita venir con zapato cerrado y pantalón largo por la seguridad del alumno.

Para cualquier duda o aclaración, puedes escribirnos a nuestro correo taller@lapostreriagd.com o WhatsApp 3320267085.



Postrería
taller