



DIPLOMADO DE PASTELERÍA 2023

Requisitos: No se requieren conocimientos previos ni experiencia

Incluye: TODO, Insumos, material de trabajo y certificado con valor curricular

Dinámica del curso: Práctico 95%

Exámenes: NO

Certificación: Al aprobar el curso por **ESCUELA DE ARTES CULINARIAS**.

FORMA DE PAGO: EFECTIVO / TRANSFERENCIA / PAGO OXXO

APARTAS CON \$500MX Y PAGA EL RESTO HASTA EL DIA 1 DEL CURSO

CUPO LIMITADO

SÁBADOS 5, 12, 19 Y 26 DE AGOSTO 2023

Horario: Vespertino de 3:00 p.m. a 7:00 p.m. (4 horas por clase aproximadamente)

Lugar: Escuela de Artes Culinarias

Dirección: Nos ubicamos en la ciudad de Ensenada sobre la Calle #12 entre Miramar y Riveroll #746 (Oficinas e instalaciones). Referencias: Nos encontramos a mitad de la calle y las oficinas tienen loseta oscura por fuera y los vidrios polarizados. Si vienes por IZZI sobre la calle 12 nos encontramos una cuadra hacia abajo, rumbo a la hielera vieja.

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla® Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®

www.escoladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

TEMARIO

- ★ Manga pastelera: manejo, usos y aplicación en trabajo de decoración
- ★ Bizcochos básicos
 - Vainilla
 - Red velvet
 - Zanahoria
- ★ Betún básico para flores
- ★ Betunes básicos de pastelería tales como buttercream, cremas básicas y sus derivados
 - Betún de mantequilla (Buttercream americano)
 - Betún de mantequilla de chocolate (Buttercream de chocolate)
 - Betún de queso crema
 - Elaboración de jarabe
 - Jarabe simple

- ★ Técnica de decoración de canasta y espátula
- ★ Técnica de naked cake y drip cake
- ★ Pastel infantil de cupcakes (tear apart cake)
- ★ Pastel de bodas de 2 pisos y armado
 - Se trabaja en grupo para crear una obra de 2 pisos, aprenderás a embetunar, a entubar y montar las flores.
- ★ Pastel fondant: crearás el fondant de malvavisco desde cero y aprenderás a moldearlo.

APARTAS CON \$500 MX

COSTO TOTAL: \$2,800 MX

RESTARÍA POR PAGAR EL PRIMER DÍA DEL CURSO \$2,300 MX

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla® Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®

www.escoladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

FORMA DE PAGO: EFECTIVO / TRANSFERENCIA / PAGO OXXO

Inbursa

4658 2859 1309 4144

BBVA

4152 3141 1840 5466

Gabriela Haydee Valdez Fernandez

Traspaso

0121 8001 5229 332957

Consultas y aclaraciones 646 150 55 04



Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla® Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®

www.escoladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS