

PASTEL FERRERO



CHEF INSTRUCTOR

Alfredo Jaimes.



FECHA DE INICIO

5 de agosto
1 sesión



HORARIO

Jueves
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO

\$1,300.00

¿Eres fan del chocolate Ferrero? Este curso es para ti.

En este curso aprenderás a realizar una deliciosa versión del chocolate Ferrero en pastel, conociendo y poniendo en práctica todo lo necesario sobre ingredientes, procesos y decoración.

CONTENIDO

- Pastel ferrero
- Biscuit de avellana
- Crujiente de avellana
- Ganache montado de chocolate de leche
- Glaseado Ferrero.

Este curso es para ti, si:

Te gusta hornear para pasteles, ya sea para tu familia o para venta.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro / color)



OPCIONES DE PAGO

- Cheque a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias) Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301 a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.

**** 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.