

# ROSCA DE REYES



## CHEF INSTRUCTOR

Alfredo Jaimes.



## FECHA DE INICIO

10 de Diciembre  
1 sesión



## HORARIO

Viernes  
de 17:00 a 22:00 hrs.



## COSTO

\$1,300.00

### ¿Quieres aprender a preparar la mejor rosca de reyes para tus clientes o familia? ¡Este curso es para ti!

En este curso elaborarás desde cero tu propia rosca de reyes con el método artesanal y conociendo todos los detalles sobre sus ingredientes, proceso de amasado, fermentación, formado, horneado y decoración.

#### CONTENIDO

Masa de Rosca de reyes y tapa azucarada

Rellenos: Dulce de leche con nuez, Nutella con avellanas, Crema de almendra con chocolate, queso crema con mermelada de blueberries.

#### Este curso es para ti, si:

Quieres aprender a hornear tu propia rosca de reyes de la más alta calidad.

#### 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.