

PASTEL PAVLOVA



CHEF INSTRUCTOR

Alfredo Jaimes.



FECHA DE INICIO

23 y 24 de junio
2 sesiones



HORARIO

19:00 a 22:00 hrs.



COSTO

\$2,600

¿Te gustaría elaborar uno de los postres más icónicos a base de merengue?

En este curso aprenderás todos los detalles para la elaboración distintos tipos de pavlovas, con diversos montajes y diferentes combinaciones de sabores.

CONTENIDO

- Pavlova de vainilla y frutos rojos (merengue de vainilla, confitura de frutos rojos, chantilly de mascarpone y vainilla.
- Pavlova de chocolate y cítricos: merengue de chocolate, ganache montado de chocolate, chutney de cítricos, supremas de cítricos.
- Pavlova tropical: merengue tropical, gel de maracuyá, ganache montado de mango, frutas tropicales.

Este curso es para ti, si:

Te gusta la cocina dulce y deseas aprender técnicas para la realización de este tipo de pasteles.

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.