

MUFFINS Y CUPCAKES



CHEF INSTRUCTOR
Daniela Cañas



FECHA DE INICIO
11 de noviembre



HORARIO
Viernes
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$1,500.00

¿Sabías qué hay muffins salados? ¿Crees qué podrías hacer unos deliciosos cupcakes de calabaza con frosting de queso crema y cebollín?

En este curso aprenderás a realizar diferentes muffins y cupcakes tanto dulces como salados; para poder ofrecer algo rico, atractivo, variado, pero sobre todo diferente.

CONTENIDO DEL CURSO

- Cupcake de calabaza y cebolla amarilla caramelizada con queso cheddar y frosting de cebollín.
- Muffin de jitomates deshidratados, queso de cabra y pancetta.
- Cupcake de naranja y especias con frosting de té chai.
- Muffin de plátano y trocitos de chocolate y nueces.

Este curso es para ti, si:

- Te gusta ofrecerle a tus invitados y familia; algo rico, saludable, atractivo y especial, qué puedan disfrutar en cada mordida.

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.