

MACARRONES



CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes



FECHA DE INICIO
19 de agosto



HORARIO
Viernes
de 18:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$1,600.00

¿Te gustan los macarons y te gustaría aprender a hacerlos en casa?

En este curso aprenderás todos los detalles para la preparación de los macarons, lo que hay que saber respecto a los ingredientes, proceso, cocción, rellenos, origen e historia.

CONTENIDO DEL CURSO

- Macarons con merengue francés
- Macarons con merengue italiano
- Relleno de choco naranja
- Relleno tropical
- Relleno de pistache

Este curso es para ti, si:

Eres amante de los macarons y quieres hornearlos en casa para tus seres queridos.

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.