

ROSCA DE REYES



CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes



FECHA DE INICIO
9 de diciembre



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



COSTO
\$1,500.00

¿Quieres aprender a preparar la mejor rosca de reyes para tus clientes o familia?

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 DEL CURSO

- Rosca de reyes: Masa, tapa de vainilla y tapa de chocolate.
- Relleno de queso con zarzamora

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.