

Formación en Maestre - 2023



- **26 y 27 septiembre - Curso Callebaut**

Productos sin alérgenos y de impulso.

Precio 150€ / Horario: 16:00 - 19:00 horas

Duración: 1 día

Aforo limitado

- **3 y 4 octubre - Petit Four y mini pastelería**

Precio 100€ / Horario: 10:00 - 14:00 horas

Duración: 1 día

Aforo limitado

- **24 - 25 octubre - Iniciación al chocolate**

Precio 150€ / Horario: 10:00 - 13:00 horas // 15:30 - 19:00 horas

Duración: 2 días

Aforo limitado

- **28 - 29 noviembre - Curso Heladería Básico - Intermedio**

Precio 250€ / Horario: 10:00 - 13:00 horas // 15:30 - 19:00 horas

Duración: 2 días

Aforo limitado

Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

Formación en Maestre - 2023



Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

• 26 y 27 septiembre - Curso Callebaut

Productos sin alérgenos y de impulso.

Precio 150€ / Horario: 16:00 - 19:00 horas

Duración: 1 día (a elegir)

Aforo limitado

50% reembolsable (en productos marca Callebaut y relacionado con la demo, durante los días del curso).

CONTENIDO:

- Elaboración de productos de impulso
- Versatilidad de diferentes cremas
- Elaboración de productos sin azúcar
- Elaboración de productos veganos
- Importancia de propuestas sin alérgenos
- Buffet final

IMPARTE: Frédéric Gerdy y Manuel Conde

Formación en Maestre - 2023



- **3 y 4 octubre - Curso Petit four y mini Pastelería**

Precio 100€ / Horario: 10:00 - 14:00 horas

Duración: 1 día (a elegir)

Aforo limitado

50% reembolsable (en productos relacionado con la demo, durante los días del curso).

CONTENIDO:

- Petits fours clásicos
- Petits fours actuales
- Técnicas innovadoras
- Técnicas de corte
- Decoraciones
- Buffet final



Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

IMPARTE: Manuel Conde

Formación en Maestre - 2023



• 24 - 25 octubre - Curso Iniciación al chocolate

Precio 150€ / Horario: 10:00 - 13:00 horas // 15:30 - 19:00 horas

Duración: 2 días

Aforo limitado

CONTENIDO:

- Fabricación del chocolate (Teoría)
- Herramientas necesarias para la elaboración
- Temperaturas para atemperar
- Técnicas de atemperado
- Utilidad y limpieza moldes de policarbonato
- Encamisado de moldes
- Rellenos frutales, pralinés y alcohólicos
- Elaboraciones diversas utilizando el chocolate (Bombones, trufas, rocas, tabletas, músicos)

Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

IMPARTE: Manuel Conde

Formación en Maestre - 2023



• 28 noviembre - Curso básico Heladería

Precio* 150€ / Horario: 10:00 - 13:00 horas // 15:30 - 19:00 horas

Duración: 1 día - Teoría, formulación y elaboración

Aforo limitado

CONTENIDO:

- ¿Qué es el helado? Tipos de helados
- Helados de calidad
- Ingredientes de helado
- Maquinaria necesaria para la elaboración
- Métodos de producción
- Tipos de bases
- Ciclos productivos
- Formulación de sorbetes helados
- Helados enriquecidos

Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

IMPARTE: Manuel Conde

Formación en Maestre - 2023



- **29 noviembre - Curso intermedio Heladería**
Precio* 200€ / Horario: 10:00 - 13:00 horas // 15:30 - 19:00 horas
Duración: 1 día - Teoría, formulación y elaboración
Aforo limitado

CONTENIDO:

- Materias primas y composición
- Formulación y elaboración helados de crema
- Compensación de recetas
- Formulación y elaboración sorbetes
- Sorbetes Chocolate

IMPARTE: Manuel Conde

Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

Formación en Maestre - 2023



- **28 -29 noviembre - Curso Básico-Intermedio
Heladería**

Precio 250€ / Horario: 10:00 - 13:00 horas // 15:30 - 19:00 horas

Duración: 2 días

Teoría, formulación y elaboración

Aforo limitado

*100 % reembolsable en maquinaria de heladería

IMPARTE: Manuel Conde

Para más información:

✉ formacion@suministrosmaestre.com

☎ 955630684 / 645868335

Formación en Maestre - 2023



Para más información:



formacion@suministrosmaestre.com



955630684



645868335



Inscíbete ahora [aquí](#)