

Curso de Trufas

Realizado por
Sylvia Baquero

Curso presencial personalizado.



Contenido del curso

Es un curso **personalizado** de dos días, dos jornadas de 8 horas en donde aprenderás todo sobre las trufas artesanales.

Desarrollaremos todos los pasos, desde la elaboración de los ganaches, cristalización, pesaje, formado de trufas, atemperado de chocolate, cubierta de las trufas, decoración, conservación.

Este curso incluye mi recetario digital de trufas, en donde podrás aprender otras recetas que no veremos en el curso, Variadas recetas que han sido diseñadas cuidadosamente para todos los gustos! Han sido excelentemente balanceadas para crear el perfecto equilibrio entre sabor, textura y armonía!

Estas las recetas han sido creadas con el objetivo de brindar un producto perfectamente aplicable a un negocio de chocolatería.

Durante los dos días de clase tienes incluido el almuerzo, te llevarás a casa un diploma que certifica tu asistencia al curso y podrás llevarte las trufas que hagamos!

PRODUCTOS A ELABORAR

- Trufa de matcha y cointreau.
- Trufa red velvet.
- Trufa de caramelo salado.
- Trufa de frambuesa.
- Trufa de aceite de oliva y naranja.
- Trufa de Banoffee.
- Trufa de Cacahuete.
- Trufa de Yuzu y orange blossom.





COSTO:

- 750 EUROS.

Si quieres tomar este curso:

- Haremos una videollamada por zoom para conocernos y contarte todos los detalles adicionales del curso, podré responder a tus preguntas y pautaremos la fecha del curso. Posteriormente podrás hacer el pago para reservar la fecha acordada.