

# Curso de Macarons

Realizado por  
Sylvia Baquero

---

Curso presencial personalizado.



# Contenido del curso

Es un curso **personalizado** de 2 días, 2 jornadas de 8 horas , en donde te enseñaré a hacer macarons con merengue italiano, abordaremos todo desde la historia, la anatomía, los diferentes métodos que existen y la selección del más adecuado, los ingredientes y sus requerimientos, cómo colorear los macarons, el macaronage, la cocción, el reposo, los rellenos, la maduración, el rellenado, las decoraciones y la conservación.

La metodología de este curso es la siguiente:

El primer día haremos los tapas de los macarons y dejaremos todos los rellenos listos cristalizando para el segundo día rellenarlos y decorar.

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 todos los bombones que hagamos.

Las recetas que vamos a desarrollar son:

- Macarons de lavanda y arándanos.
  - Tapas moradas
  - Ganache montado de arándanos y lavanda
- Macarons de plátano y caramelo.
  - Tapas color amarillo caramelo
  - Ganache de plátano
  - Caramelo
- Macarons de lima.
  - Tapas verdes
  - Ganache de lima
- Macaron de chocolate, cacahuete y dulce de leche.
  - Tapas de chocolate
  - Ganache de cacahuete
  - Dulce de leche
- Macaron red velvet.
  - Tapas rojas
  - Ganache red velvet
- Macaron de maple y serrano.
  - Tapas blancas
  - Crema de queso de maple
  - Serrano crocante





## COSTO:

---

- 650 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.