



● Punto Hache

Curso de Pastas y Salsas Artesanales

Curso teórico/práctico para conocer la elaboración de pastas, variegatos y toppings artesanales.

Dirigido a

Heladeros y pasteleros que quieran aprender acerca de la elaboración de salsas, variegatos, toppings y pastas de heladería de manera artesanal.

→ Duración total: 12 horas



Requisitos

No hacen falta conocimientos previos.

Temario

PASTAS

- Pasta de pistacho, mani y avellanas
- Pasta de Nutella
- Pasta de Marroc
- Pasta de frutos rojos
- Concentrado de Café
- Pasta de vainilla Natural
- Curd de limón

TOPPINGS

- Pistachos caramelizadas
- Brownies
- Cookies
- Merengues secos aromatizados
- Crumble

Elaboraciones

- Helado de Pistacho con pistachos caramelizados
- Helado de Maní con salsa de caramelo y cookies
- Helado de Avellana con Nutella
- Helado de Nutella con Rocher
- Crema americana con frutillas y merengue
- Helado de Marroc con ganache en capas
- Helado de Café con Salsa de cacao y brownies
- Helado de Vainilla con frutos rojos
- Helado de Lemon pie y crumble
- Crema de Frambuesas

SALSAS

- Variegato de frutos rojos
- Frutillas pochadas
- Salsa Bacio (chocolate y avellanas)
- Variegatos de Nutella y Rocher (anhidros)
- Salsa de Caramelo
- Salsa de Cacao base glucosa
- Ganache crema
- Curd Citrico



Incluye

- Recetario
- Certificado de asistencia
- Desayuno y Coffee Break

**si tenés alguna dieta especial o alergia, por favor avisanos con anticipación para estar preparados*



Modalidad de Reserva

- Para reservar tu vacante deberás ingresar a nuestro sitio web, elegir el curso, la fecha y realizar el pago correspondiente al 20 % del valor del curso.
- El saldo se abonará al momento del inicio del curso.

Si tienes alguna duda escríbenos a info@puntohache.com.

Importante:

Cantidad mínima para que el curso se realice: 4 personas. En caso de no llegar al cupo mínimo de participantes, se reprogramará la fecha.

Los lugares son limitados y serán ocupados por orden de reserva.



Lugar

**Avenida Federico Lacroze 2911
Planta Baja**

A 1 cuadra de la estación Colegiales de la línea de tren Mitre

A 5 cuadras de la estación Olleros del subte B

