



calendario Julio cursos de pastelería

16 de julio
14 a 20hs

intensivo de pastelería sin gluten
100% práctico

17 -18 de julio
14 a 17hs

laminados franceses
100% práctico

17-18 de julio
18 a 21hs

alfajores sin gluten
100% práctico

23 de julio
14 a 20hs

intensivo de pastelería clásica
100% práctico

24-25 de julio
14 a 17hs

pastelería sin gluten
100% práctico

24-25 de julio
18 a 21hs

laminados franceses
100% práctico

22 de julio ☆☆
15 a 18hs

panes de masa madre, queso & manteca
teórico demostrativo



nuestros cursos **demostrativos** tienen capacidad para 15 alumnos.
incluye merienda y box degustación de todo lo preparado

nuestros cursos **prácticos** tienen un máximo de 4 alumnos por clase. están diseñados para que puedas entrenar cada técnica dentro de las 6 horas de cursada total + merienda y box degustación

curso personalizado plant based

100% práctico

vení y hacé todo con tus propias manos

nuestros cursos

- pastelería clásica 2 días
- pastelería clásica sin gluten 2 días
- alfajores sin gluten 2 días
- viennoserie desde cero 2 días

carga horaria: 3 a 4 horas por día(al ser dos días,
son mínimo 6 horas en total)

incluye merienda y box degustación de todos los
productos realizados.

incluye recetario físico y online

¿a quién está dirigido?

a pasteleros o amateurs que busquen conocer todas las técnicas clásicas de la pastelería y/o laminados pero en su mejor versión basada en plantas. utilizando materia prima de alta calidad y realizando cada proceso desde cero.

un curso donde aprenderás técnicas, metodología de trabajo y grabarás en tu memoria sabores y texturas.



te esperamos para
aprender, cocinar y
merendar en conjunto :)

curso de pastelería clásica plant based ***100% práctico***

aprenderemos a realizar
leches vegetales (mis dos preferidas),
manteca vegetal casera,
dulce de leche repostero,
crema vegetal casera,
bizcochuelo de vainilla,
masa frola,
masa sablée.



productos terminados:

- torta cumple (vainilla, ddl y crema)
- alfajor marplatense
- alfajor sablée
- cookies dough

carga horaria: 3 a 4 horas por día
incluye merienda y box degustación de todos los productos realizados.
incluye recetario físico y online

inversión: 25.000 ARS
Av Corrientes y Callao, Congreso,

soyCam.

curso de alfajores plant based ***gluten free***

aprenderemos a realizar

premezcla casera para pastelería sin gluten
leches vegetales (mis dos preferidas)
manteca vegetal casera,
dulce de leche casero,
merengue italiano.

productos terminados:

alfajor de maicena
alfajor marplatense
sablée de vainilla y ddl
alfajor de almendras
alfajor de nuez
alfajor de coco
alfajor merengado

incluye merienda y
box degustación de los productos realizados .

fecha y horario: sábado 17 de junio - 14hs a 20hs

¿a quién está dirigido? a pasteleros o aficionados que quieran tener dentro de sus herramientas las bases de una pastelería vegana y sin gluten que son útiles para un sin fin de preparaciones.

un curso donde aprenderás técnicas, metodología de trabajo y grabarás en tu memoria sabores y texturas.

soyCam.



curso personalizado plant based **100% práctico**

pastelería clásica sin gluten

dificultad: básica

- manteca casera
- leches vegetales
- premezcla casera
- bizcochuelo de naranja
- reducción de frutos rojos
- cremoso de limón
- cheesecake cremoso
- masa sablée de cacao
- sablée de manga
- praliné



productos finales

- torta cítrica
- torta cheesecake
- alfajor de cacao y dulce de leche
- buttercookies

carga horaria: 3 a 4 horas por día
incluye merienda y box degustación de todos los

productos realizados.
incluye recetario físico y online

inversión: 25.000 ARS

soyCam.

curso personalizado plant based **100% práctico**

viennoserie desde cero

dificultad: avanzada

- manteca casera
- leches vegetales
- masa de croissant
- pastelera
- dulce de leche casero
- crema de almendras
- chocolatines
- almíbar especiado
- técnicas de laminado
- métodos de fermentación



productos finales

aprenderás a realizar: croissant, croissant de almendras, pain au chocolat, roll de canela, rombo de pastelera y frutas, cruffin de ddl y más

carga horaria: 3 a 4 horas por día
incluye merienda y box degustación de todos los productos realizados.
incluye recetario físico y online

inversión: 25.000 ARS

soyCam.



inscripciones

¿cómo reservo mi lugar?

con una seña del 50% a nuestro alias:
camvillaloboscursos y mandando
comprobante a nuestro whatsapp
(+5491125664998) con tu nombre + el
nombre y día del curso al cual te querés
inscribir, ya reservamos tu cupo!

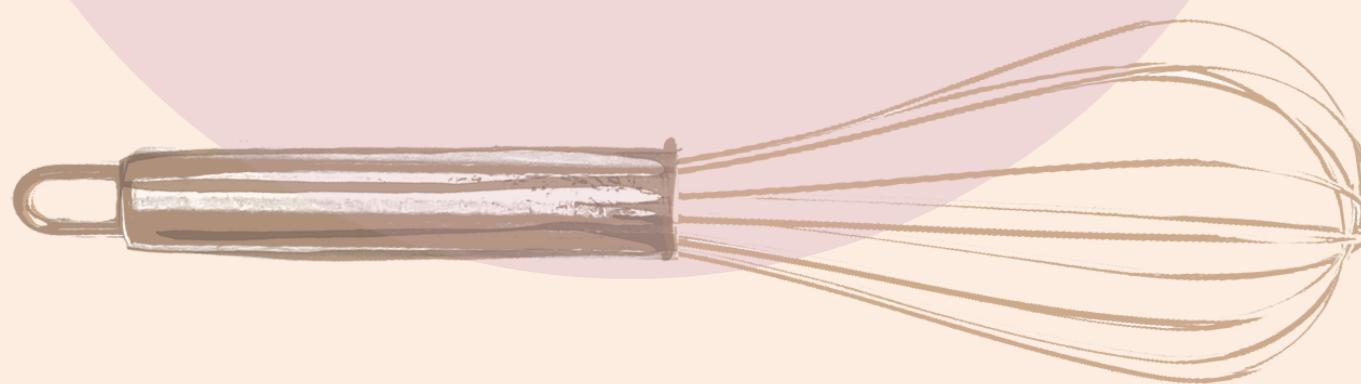


soyCam.



soy Cam.

emprendedora gastronómica



co fundadora de vica plant based