

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 tartas clásicas gluten free **teórico y demostrativo**

aprenderemos a realizar

premezcla casera para pastelería sin gluten
leches vegetales (mis dos preferidas)
manteca vegetal casera

productos terminados:

- lemon pie
- chocotorta
- cheesecake
- pastafrola

procesos:

masa sablée

masa frola

crema de cajú

dulce de leche

curd de limón

reducción de frutos rojos

merengue italiano

veremos todas las técnicas requeridas y
aprenderás cómo reemplazar el huevo en tus
recetas

incluye merienda y
box degustación de los productos realizados .

valor: 9.500

fecha y horario: sábado 24 de junio - 16hs a 19.30hs

zona: Av Corrientes y Av Callao



soyCam.



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

facturas argentinas
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

cursos de pastelería

descubrí cómo hacer postres tentadores desde cero.
aprendé a hacer tu propia materia prima para poder llegar
al producto final, permitiéndote conocer cada preparación
de punta a punta.

te brindamos contenido teórico y práctico de manera
dinámica para que puedas adquirir todas las habilidades
necesarias



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
- facturas argentinas 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 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**

facturas argentinas

dificultad: intermedia

- manteca casera
- leches vegetales
- masa de facturas
- pastelera
- dulce de leche casero
- membrillo casero
- almíbar especiado
- técnicas de laminado
- métodos de fermentación



productos finales

aprenderás a realizar más de 10 formatos de facturas clásicas argentinas: medialuna, moñito, churrinche, tortita negra, vigilante y variedad de surtidas. partiremos

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!

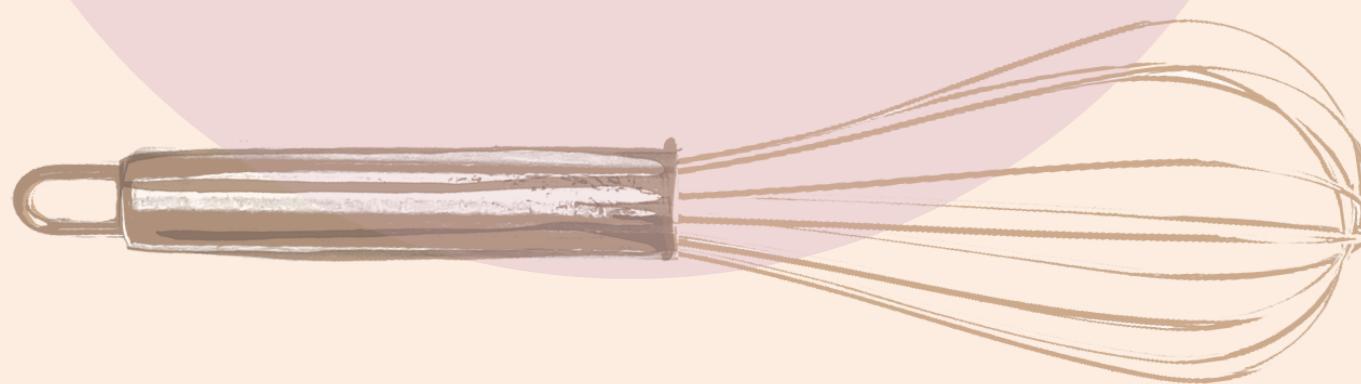


soyCam.



soy Cam.

emprendedora gastronómica



co fundadora de vica plant based