

# curso de pastelería 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

# 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!

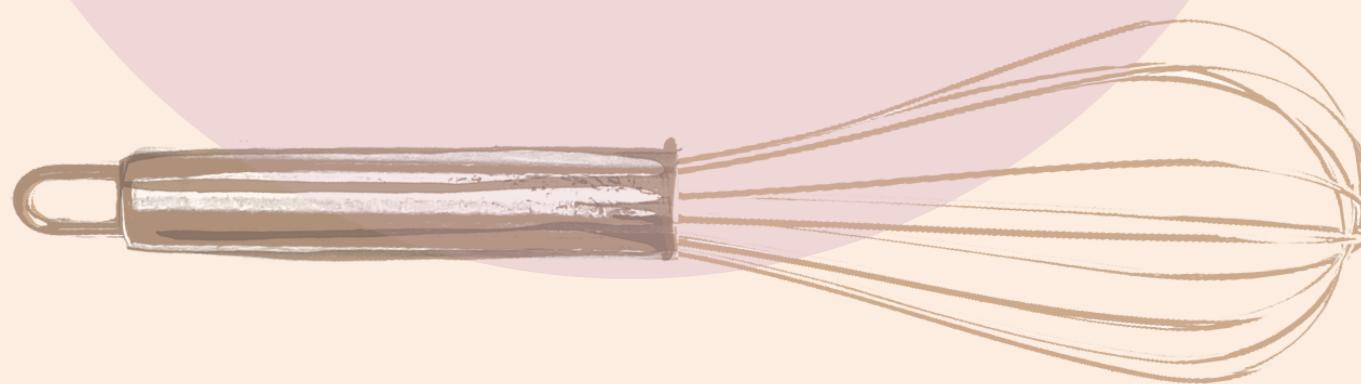


**soyCam.**



# soy Cam.

emprendedora gastronómica



co fundadora de vica plant based