

**Detalles**

**Días Hora Costo por clase**

Jueves 14:30 a 18:00 hs \$800

*Demostrativas. Temáticas intensivas. Incluye recetario y degustación.*

---

**3 de marzo - SANDWICHERIA**

Indicaciones generales, conservación, rendimiento. Panes: Blanco. De ciruelas. De espinaca. De nuez. Integral de yogurt. De morrones. Crema de manteca para armar. Rellenos: Clásicos, Olímpicos. Choclo y jamón. Palmitos con golf. Vegetarianos. Atún especial. Pavita. Bondiola y ananá, Salmon y aceitunas, Waldorf. Bocaditos arrollados.

---

**10 de marzo - POSTRES CLASICOS 1**

Bizcochuelo. Pionono. Discos de merengue. Plantillas. Bombón de menta. Tiramisú. Alfajor gigante. Tarta mousse de frutilla. Gateau de chocolate. Gateau espiral de chocolate granizado.

---

**17 de marzo - PANADERÍA BÁSICA INDUSTRIAL**

Pan francés: Baguet, flautas, espigas, felipes, porteños, mignones, marsellés, pan de ajo; Croissant con grasa: Dulces, salados, rellenos, margaritas, vigilantes, medialunas, roscas; Pan con grasa, Mantequillas  
Dictada por el Prof. Panadero Diego Martínez

---

**31 de marzo - EMPANADAS EN CASA**

Indicaciones generales.

Masas: Cordobesa para horno, Para freir, De hierbas hojaldrada, Semolada, Dulce.

Sabores: 4 quesos. A la florentina. Humita, Vegetariana, De carne trozada. Gramajo especial, Pescado, Pollo.

Dulces: De manzana, Bariloche.

---

**7 de abril - PARA NO USAR CUBIERTOS**

Rollos de omelette de pollo, puerro y champiñones, Conos de queso sabrosos, Pastel de calabaza y arroz, Bombas de salmón rellenas, Tapas a la española, Albondigas de cerdo con salsa de almendras, Huevos en canasta a la florentina, Quiche de berenjenas y panceta. Muffins morados. Tarteletas de limón y frambuesa merengadas.

---

**14 de abril - POSTRES CLASICOS 2**

Cheese cake. Gateau Bariloche. Isla flotante. Lemon pie. Sain Honoré. Gateau de moka y nuez. Gateau de duraznos y kiwi.

---

**21 de abril - CHEESE CAKES - SELECCIÓN**

Clásico. Menta con peras. Sabayón y ciruelas. Granizado al coñac. De frutos rojos. Durazno y kiwi.

---

**28 de abril - COCINA PARA CELIACOS**

Alimentos no permitidos. Creps de espinaca, Empanadas sabrosas, Agñolotis de ricota y espinaca, Pan de verdura, Galletitas de limón, Tarta de crema y frutas, Budín inglés, Plantillas, Bizcochuelo de chocolate, Magdalenas...

---

**5 de mayo - TARDES DE TÉ EN CASA**

Medialunas de manteca, Bastoncitos de almendras. Scones de praliné y nuez, Scones de mascarpone y jamón crudo. Masitas de chocolate. Torta inglesa. Strudel. Tarta de chocolate y almendras.

---

### **12 de mayo - POSTRES DE AUTOR - SELECCIÓN**

Sinfonía cítrica. Inevitable de frutos rojos. Capuchino real. Duetto de chocolate y naranja. Mousse de chardonnay a la normanda. Delicia de dulce de leche con corazón de coco.

---

### **19 de mayo - POSTRES CLASICOS 3**

Selva negra. Dobosh. Tarta alemana de manzana. Espuma de mar. Sopa inglesa. Torta piedra. Arrollado de coco. Creme brulée.

---

### **26 de mayo - PIZZAS Y SUS CLÁSICOS**

Masas: básica, integral, vegetarianas. Salsas: pizzera y rápida. Pizzas: clásica, rellenas, individuales, figazza común y rellena. Faina: tradicional, saborizados, dulce. Calzones con variedad de rellenos.

---

### **2 de junio - PASTELERIA PARA DIABÉTICOS**

Edulcorantes. Budín de coco y dulce de leche, Tarta de frutas y crema cítrica, Cheese cakes de piña colada, Copas de ananá al champagne y fresas, Tiramisú, Gateau de chocolate y frutos rojos, Panna cotta con frutas al vino tinto...

---

### **9 de junio – POSTRES INDIVIDUALES – SELECCIÓN**

Borrachitos de naranja. Alpino. Imperial de mocka. Copas de peras al sabayón. Copas de menta y chocolate. Cajitas de chocolate con mousse de dulce de leche. Mousse de chocolate blanco con frutos rojos al tannat. Torres de crema y frutas.

---

### **16 de junio - GRANOS, SEMILLAS Y CEREALES**

Como utilizar e incorporar estos ingredientes con tantas propiedades, en la realización de exquisitas recetas dulces y saladas. Chía, Lino, Quínoa, Cus cus, Gofio, Amaranto. Trigo. Pastel de quínoa. Budín de quínoa. Lasaña. Quínoa con pollo y verduras. Galletitas de chía. Alfajores. Pastel de sémola y choclo relleno. Cuscus con vegetales, etc.

---

### **23 de junio** - **TENTADORES POSTRES - SELECCIÓN**

Nougat semi helado de praliné y salsa mixta de chocotale. Natilla de chocolate blanco y cerezas. Milhojas de almendras y crema. Cristal de manzana. Suspiro de frutilla y chocolate. Tiramisú a la ganduglia.

---

### **30 de junio** - **A TODO CHOCOLATE**

Manjar de chocolate y frutilla. Gateau Las Vegas. Exquisitez de chocolate y café. Mousse especial de chocolate. Cheese cakes de chocolate. Volcán de chocolate. Cocktail. Jarabe. Trufas especiales al champagne. Licor instantáneo de chocolate y whisky.

---

## **Práctica de manga**

Clase práctica, de dos horas y media, donde cada alumno aprende a utilizar y decorar con manga.

**Martes 8 de marzo.** Horarios: \*14:30hs. Costo \$490.

**Materiales necesarios:** 2 mangas grandes de nailon o tela, punteros: 22,70, 1M, 1 acople chico, 1 acople grande, fregón, repasador, delantal, tortera de fondo fijo de unos 26cm.

---

## **Taller práctico – Huevos de pascua**

Clase práctica de 3 horas. Programa: Huevo de pascua clásico, relleno, calado, chocolate de

---

manga, glasé, bombones clásicos, ideas para adornar y decorar.

**Martes 15 de marzo. Horarios:** ☐ \*9hs. ☐ **Costo \$ 1200**

**Materiales necesarios:** Delantal, gorro, fregón, repasador, 1 pincel de cocina, 2 moldes de huevo de pascua entre 10 y 15cm de altura, y una caja o tuper (de aprox 30x30cm) para llevarse lo realizado.

---

## Organización de Eventos

Esta clase, teórica de aprox 3 horas, está pensada para todos aquellos micro-emprendedores, cocineros y público en general, que quieran adquirir o profundizar sus conocimientos en la organización y planificación de eventos gastronómicos, o simples reuniones. Como calcular los alimentos y bebidas? Como mantener y conservar? Como presentar las mesas? Como preparar un presupuesto?...

**Miércoles 6 de abril. Horario: 9hs. ☐ Prof. Beatriz Marino. ☐ Costo \$700. ☐**

---

- **Este programa se actualiza todos los meses**, si el curso o clase que usted desea no está en esta lista, puede anotarse y se le avisará cuando se realice.

- Contamos con pasantías y bolsa de trabajo.
- Todos los cursos son **sujetos a formación o a cambios**.
- Socio AAAC **10% de descuento**.
- Los descuentos son al **contado y no son acumulables**.
- **Se reservará lugar en los cursos**, solamente, si deja una seña.
- **En caso de no poder asistir al curso** deberá avisar 24 hs antes, de lo contrario perderá el dinero

**5 de mayo ☐ - TARDES DE TÉ EN CASA**

Medialunas de manteca, Bastoncitos de almendras. Scones de praliné y nuez, Scones de mascarpone y jamón crudo.

---

Masitas de chocolate. Torta inglesa. Strudel. Tarta de chocolate y almendras.