

*Cursos impartidos por profesionales en panadería,
pastelería y chocolatería.*



Estimado Cliente:

Agradecemos su interés en nuestros cursos, estos tienen una duración de 1 a 2 días con un horario de 9:00 a 18:00 horas e incluye:

- @ Coffee break.
- @ Insumos y material didáctico (mandil, cofia, block de notas, recetario, etc.)
- @ Comida.
- @ Productos realizados durante el curso.
- @ Diploma.

La reservación podrá realizarse hasta 1 día antes del curso y se requiere enviar el voucher vía Whats App al 55 4494 6658.

Reservar el curso realizando el pago en una sola exhibición al siguiente número de cuenta:

Banco: Bancomer

Convenio CIE: 601227

Referencia: 1347

Concepto: Nombre de la persona que asistirá al curso.

Importante: Al ingresar a nuestras instalaciones se le solicitará una identificación oficial vigente y el voucher de pago original.

Requisitos: Ser mayor de edad.

Código de vestimenta: *camisa manga corta, pantalón mezclilla y tenis.*

En el caso que requiera una mayor información, estoy a su disposición.

Paola Bourguet | Administración Innovation Center | Tel. (01 779) 796 9201 Ext.740 | Cel. 5544946658 | EBourguetAraujo@puratos.com

Puratos de México S.A. DE C.V. | Calle Oriente 5 Esq. Sur 4 | Ciudad Industrial. Tizayuca, Hidalgo | www.puratos.com.mx



Cursos Febrero 2020



Febrero 11 y 12

Red Velvet Cake de San Valentín

Nivel Básico

Costo \$1,800.00

- ✓ Cup Cake Enamorado
- ✓ Fondant Apasionado
- ✓ Crema Delirante
- ✓ Corazón Parti'o
- ✓ Tarta Pasión
- ✓ Amor De Panque

Técnico: Victor Hernandez

Febrero 25 y 26

Aplicaciones Rusticas y Masas Madre

Nivel Intermedio

Costo \$2,000.00

Explicación y aplicación de las diferentes masas madre que existen en el ámbito de la panadería rustica.

Técnico: Armando Pastrana

Cursos Marzo 2020



Marzo 10 y 11

Panadería Básica

Nivel Básico

Costo \$1,600.00

- ✓ Bolillo Artesanal
- ✓ Hamburguesa Artesanal
- ✓ Bisquet Tradicional
- ✓ Danes Mágico
- ✓ Bizcocho Extraordinario

Técnico: Jorge Baez

Marzo 19 y 20

Dulce Cake

Nivel Básico

Costo \$1,800.00

- ✓ Panque Esencial
- ✓ Pastel Básico
- ✓ Crema Ideal
- ✓ Arte Galletera
- ✓ Espejos
- ✓ Muffin Sorpresa

Técnico: Abigail Rosales

Marzo 27

Amor por el Chocolate I

Nivel Básico

Costo \$1,600.00

- ✓ Bombones Deliciosos
- ✓ Trufas Exquisitas
- ✓ Enjambres Fantásticos
- ✓ Pop Corn

Técnico: Daniel Sanchez



Cursos Abril 2020



Abril 07 y 08

Pastelería: Lujo y Diseño Respetando la Tradición

Nivel Avanzado

Costo \$2,500.00

- ✓ Opera Sinfónica
- ✓ Selva Negra
- ✓ Nude Cake
- ✓ De Mexico Para El Mundo
- ✓ Paris - brest
- ✓ Dulces Macarrones

Técnico: Jorge Osornio

Abril 16

Healthy Bakery

Nivel Básico

Costo \$1,600.00

- ✓ Galleta Saludable
- ✓ Pumpenikel
- ✓ Hamburguesa Energetizante
- ✓ Panaderia Saludable (Danes Y Bizcocho)
- ✓ Panque De Semillas

Técnico: Carlos Ayala

Abril 22

Pastelería: Dia Del Niño

Nivel Básico

Costo \$1,800.00

- ✓ Cup Cake Infantil
- ✓ Rainbow Cake
- ✓ Pop Cake
- ✓ Fondant

Técnico: Violeta Sandoval



Cursos Mayo 2020



Mayo 06

Momy's Day

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Cookie Cake
- ✓ Rosa Pastel
- ✓ Sunflower Cake
- ✓ Panacota
- ✓ Brazo De Gitano

Mayo 14

Chocolates para Regalar

Nivel Intermedio

Costo \$3,000.00

- ✓ Bombones Diferentes Sabores
- ✓ Trufas
- ✓ Pralinés

Mayo 19 y 20

Petite Pâtisserie

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Tartaletas De Frutas
- ✓ Petite Cake
- ✓ Verrines
- ✓ Pastel De Corte
- ✓ Chesse Cake
- ✓ Pastel Napolitano

Técnico: Abigail Rosales

Técnico: Daniel Sanchez

Técnico: Daniela García



Cursos Junio 2020



Junio 10

El Arte de la Pizza

Nivel Intermedio

Costo \$2,000.00

- ✓ Pizza
- ✓ Calzone
- ✓ Stromboli
- ✓ Focaccina

Técnico: Armando Pastrana

Junio 17 y 18

Panes del Mundo

Nivel Avanzado

Costo \$2,400.00

- ✓ Cozonac
- ✓ Croissant
- ✓ Stolen
- ✓ Pan De Centeno
- ✓ Altamura Bread
- ✓ Brioche
- ✓ Craquelin

Técnico: Manuel Bolio

Junio 25 y 26

Chocolat Cake

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Sacher
- ✓ Volcan Cake
- ✓ Baileys Cake
- ✓ Avellana Cake
- ✓ Flan Cake
- ✓ Brownie

Técnico: Jorge Osornio

Cursos Julio 2020



Julio 08 y 09

Pastelería Internacional

Nivel Avanzado

Costo \$2,500.00

- ✓ Pastel Matcha
- ✓ Pastel Chia
- ✓ Layer Cake
- ✓ Frutos De La Pasión
- ✓ Mousse De Mango
- ✓ Mil Hojas De Chocolate

Técnico: Alondra Campos

Julio 14 y 15

Xico: La Mascota Consentida De México

Nivel Avanzado

Costo \$3,500.00

El cliente en este curso podrá explotar su creatividad para poder crear su propio Xico además de manipular el chocolate y sus diversas funciones.

Técnico: Daniel Sanchez

Julio 21 al 23

La Vuelta al Mundo en 10 Postres

Nivel Avanzado

Costo \$2,500.00

- ✓ Tiramisú
- ✓ Strudel
- ✓ Panna Cotta
- ✓ Tarta Tatin
- ✓ Brownie
- ✓ Creme Brulee
- ✓ Tarta Santiago
- ✓ Alfajores
- ✓ Cheesecake New York
- ✓ Crema Catalana

Técnico: Victor Hernandez



Cursos Agosto 2020



Agosto 05 y 06

Trufas y Pralines

Nivel Intermedio

Costo \$3,000.00

- ✓ Trufa
- ✓ Pralinés
- ✓ Bombones
- ✓ Turrone

Técnico: Joel Bazán

Agosto 11

Repostería con Café

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Tarta de café
- ✓ Mousse de café
- ✓ Pastel tres leches de café
- ✓ Espumas de café
- ✓ Bombones de café

Técnico: Hirommy Tirado



Cursos Septiembre 2020



Septiembre 03 y 04

Dulces Placeres

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Verrines
- ✓ Eclair
- ✓ Fraisier
- ✓ Mousse
- ✓ Macarron
- ✓ Petite Four

Técnico: Aida Toral

Septiembre 10

Bombones Enamorados

Nivel Intermedio

Costo \$3,000.00

- ✓ Trufas Salvajes
- ✓ Bombones De La Pasión
- ✓ Intense Bark's
- ✓ Enjambre Valentín

Técnico: Daniel Sanchez

Septiembre 14

Fondant Patrio

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Muffin
- ✓ Galletas
- ✓ Pastel
- ✓ Cup Cake

Técnico: Hirommy Tirado

Cursos Octubre 2020



Octubre 08 **Pan de Muerto Tradicional**

Nivel Básico
Costo \$1,600.00

- ✓ Pan De Muerto
- ✓ Animas
- ✓ Tumbas
- ✓ Huesos

Octubre 13 y 14 **Panadería Básica**

Nivel Básico
Costo \$1,600.00

- ✓ Bolillo Artesanal
- ✓ Hamburguesa Artesanal
- ✓ Bisquet Tradicional
- ✓ Danes Mágico
- ✓ Bizcocho Extraordinario

Octubre 22 **Pan de Muerto Gourmet**

Nivel Intermedio
Costo \$2,000.00

- ✓ Pan de Muerto Relleno de Crema De Avellana
- ✓ Pan de Muerto Chabacano con Chocolate Blanco
- ✓ Pan de Muerto Chocolate Oscuro y Naranja
- ✓ Pan de Muerto Relleno de Queso con Frutos Rojos

Octubre 28 y 29 **Dulce Cake**

Nivel Básico
Costo \$1,600.00

- ✓ Panque Esencial
- ✓ Pastel Básico
- ✓ Crema Ideal
- ✓ Arte Galletera
- ✓ Espejos
- ✓ Muffin Sorpresa

Técnico: Ricardo Juarez

Técnico: Jorge Baez

Técnico: Emmanuel Pérez

Técnico: Abigail Rosales

Cursos Noviembre 2020



Noviembre 05

Amor por el Chocolate I

Nivel Básico

Costo \$1,600.00

- ✓ Bombones Deliciosos
- ✓ Trufas Exquisitas
- ✓ Enjambres Fantásticos
- ✓ Pop Corn

Técnico: Daniel Sanchez

Noviembre 11

Rosca de Reyes Tradicional

Nivel Básico

Costo \$1,600.00

- ✓ Rosca De Reyes Lm
- ✓ Rosca De Reyes Mn
- ✓ Bastones
- ✓ Esferas

Técnico: Apolinar Vega

Noviembre 20

Carlota Christmas

Nivel Básico

Costo \$1,800.00

- ✓ Carlota De Mago
- ✓ Carlota De Frutos Rojos
- ✓ Carlota Coco
- ✓ Carlota De 3 Chocolates

Técnico: Violeta Sandoval

Cursos Diciembre 2020



Diciembre 03

Rosca de Reyes Gourmet

Nivel Intermedio

Costo \$2,000.00

- ✓ Rosca de Reyes de Frutos Rojos
- ✓ Rosca de Reyes Chocolate con Avellana
- ✓ Bastón de Naranja Confitada
- ✓ Bastón Queso con Zarcamora

Técnico: Jorge Baez

Diciembre 10 y 11

¡Feliz Navidad y Felices Fiestas!

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Panque Navideño
- ✓ Decoraciones Con Fondant
- ✓ Chocolatería Alusiva A Navidad
- ✓ Muffin Navideño
- ✓ Tronco Navideño
- ✓ Galletas De Jengibre

Técnico: Hirommy Tirado

Diciembre 17 y 18

Cheesecake Navideño

Nivel Intermedio

Costo \$2,200.00

- ✓ Cheesecake Frutos Rojos
- ✓ Cheesecake Matcha
- ✓ Cheesecake Oreo
- ✓ Cheesecake Pistache
- ✓ Cheesecake Brownie
- ✓ Decoraciones Base Espejo y Chocolatería

Técnico: Gerardo Rojas