

CHOCOLATERIA 1

Contenidos mínimos:

- Chocolate: composición y usos.
- Materias primas de base.
- Bombones rellenos.
- Chocolates sólidos.
- Bombones de baño.
- Bombones de licor.
- Trufas.
- Turrone.
- Bombones de fruta.
- Huevos de pascua. Esculturas. Decoración.

Arancel mensual*:

- \$ 250,00.-

Es **obligatorio**: chaqueta blanca, delantal blanco, gorro, recipiente hermético, termómetro.

Modalidad de cursado:

- 2 ½ horas. Una vez por semana.

Duración:

- 1 trimestre (12 clases).

Inicio:

- Martes 8 de abril de 2008.

Horario:

- 10:00 hs a 12:30 hs.

* Sujeto a cambio.