

CLASE MAESTRA



¡Undécimo Entremets ofrece el formato de clases maestras para todos aquellos interesados en el mundo de los entremets y la pastelería molecular! con la excelente guía y conocimiento profesional para lograr los mejores resultados del más alto nivel.

CLASE DIRIGIDA A :

La clase esta pensada para toda persona que quiera aprender de este estilo de pastelería. Tanto profesionales que ya trabajen en el área de pastelería o gastronomía en general, al igual que principiantes sin ningún tipo de conocimiento previo, todos pueden lograr excelentes resultados, ya que la clase abarca desde conocimientos básicos hasta más avanzados!.

40% TEORÍA - 60% PRÁCTICA:

Antes de todas las etapas de cada parte de cada entremet habrá una explicación técnica de lo que se llevará a cabo para que los estudiantes las realicen adecuadamente, reacciones químicas, técnicas apropiadas y posibles errores.

MATERIALES, RECETAS Y TÉCNICAS:

Parte crucial de la confección profesional del estilo de pastelería premium de Undécimo Entremets es la comprensión de los materiales a utilizar y como estos afectan en todos los procesos y resultados.

Gracias a esto se comprenderá la elaboración de varios entremets complejos distintos, sus capas y ensamblado de cada uno al igual que la producción de glaseado espejo, sus varias aplicaciones artísticas y con un enfoque gráfico particular del mismo reconocido estilo de Undécimo Entremets, esto incluye también el glaseado neutro para el efecto spider web.

UNDÉCIMO

EL ENFOQUE DE UNDÉCIMO ENTREMETS:

La característica principal de todos los resultados finales y el brillo longevo del glaseado espejo se debe gracias a la perfecta elaboración de los entremets desde adentro, emulsiones, aereaciones, congelamiento y descongelamiento del postre a base de mousse, como resultado un glaseado brillante reflectivo y una apariencia perfecta.

HACER ENTREMETS EN EL FUTURO:

Lo más importante de la clase es aprender acerca de la importancia del proceso de producción y teoría de las recetas, solo tener una receta de un entremet simple no es suficiente para hacerlo, ¡Luego de esta clase serás capaz de hacer muchas más recetas de entremets en el futuro obteniendo grandes resultados!

DURACIÓN DE LA CLASE: 2 Días

UBICACIÓN: San José, Costa Rica

TIPO DE CLASE: Práctica/hands On

HORARIO: Cada fecha comprende 2 días:
Día 1: de 8 am a 5pm (+/- 1 hora)
Día 2: de 8 am a 12pm (+/- 1 hora)

ESPECIFICACIONES:

Las clases se llevarán a cabo preferiblemente con grupos de 2 a 3 estudiantes por clase, los estudiantes tendrán disponibles todos los materiales, chocolates, ingredientes y herramientas para la toda la producción la cual será de un total de 8 entremets.

Igualmente obtendrán el recetario impreso con todas las recetas de Undécimo Entremets que se verán durante la clase y certificado de participación. El último día cada estudiante podrá glasear 1 entremet en un estilo de glaseado en particular, el cual podrán llevarse sin rebanar. Posteriormente se realizará la

UNDÉCIMO

presentación final de toda la producción para concluir la clase, los entremets glaseados por el chef pastelero de Undécimo se rebanarán para que puedan degustarlos al igual de llevárselos rebanados, esto con el fin de que comprendan las texturas, balance de sabores y degustación de cada entremet en general por si los llegasen a confeccionar en otra ocasión.

RECETAS INCLUIDAS EN LA CLASE:

AVELLANA MARACUYÁ:

Esponja Dacquoise de Almendra y Chocolate Oscuro, Crunch de Avellana y Chocolate Oscuro, Cremoso de Maracuyá y Chocolate con Leche , Confit de Maracuyá, Mousse de Avellana.

CHOCOBANANO:

Esponja Dacquoise de Banano y Almendra con trozos de banano, Crunch de Maní con Chocolate con Leche, Crema de Banano, Cremoso de Limón y Chocolate Blanco, Mousse de Chocolate Oscuro.

PEANUT BERRY BROWNIE:

Brownie de Chocolate Oscuro, Crunch de Mantequilla de Maní con Manís enteros, Coulis de Mora, Namelaka de Mora y Chocolate Blanco, Mousse de Mantequilla de Maní.

TROPICAL:

Esponjas Dacquoise de Coco y Almendra, Crunch de Arroz Tostado y Coco, Compoté de Piña, Cremoso de Piña y Coco, Mousse de Chocolate Blanco y Coco con Coco triturado.

INVERSIÓN POR PERSONA:

\$1300 USD

DEPÓSITO Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

OPCIÓN 1:

Dos pagos de \$650, el primero lo antes posible para hacer la reserva del espacio y el segundo MÁXIMO 15 días antes de la fecha de la clase solicitada (para reservas de esta manera el primer pago del primer depósito en caso de una cancelación no sería reembolsable).

OPCIÓN 2:

Un solo pago de \$1300 (para cancelaciones en esta modalidad se deben hacer MÁXIMO 2 semanas antes de la fecha de la clase solicitada, la devolución en este caso sería únicamente del 50% del monto total. Cualquier cancelación DURANTE estas 2 semanas antes de la fecha de la clase solicitada perdera el pago en su totalidad).

UNA VEZ QUE UN ESTUDIANTE HACE LA RESERVA PARA UNA FECHA ESPECÍFICA, por flujos de trabajo y reservas NO podría cambiarla posteriormente. Al hacer pagos para reservas, se da por entendido por parte de Undécimo Entremets que cada estudiante acepta las políticas de pago y cancelaciones.