



Agradecemos tu confianza en nuestra experiencia al elegirnos para adquirir nuevos conocimientos.

Esperamos que disfrutes este recetario tanto como nosotros disfrutamos creándolo.

Ten en cuenta que estas recetas pueden inspirarte a explorar mil combinaciones más; la creatividad no tiene límites. Que descubras en este recetario más de lo que esperas y te animes a experimentar con sabores y técnicas.

"Nunca pares de aprender, ya que la vida nunca deja de enseñarte".

Soul's Bites

Cursos de Cocina & Pastelería



BY PUREZA

Indice



Talleres de Pastelería	2
Talleres de Cocina	8
Espacios de amigos	14
Lo que incluyen nuestros talleres	16

Talleres de Pastelería



BY PUREZA

2

Talleres de pastelería

Galletas NY : Aprenderás hacer 6 tipos de galletas rellenas diferentes, las galletas estilo NYC se caracterizan por ser gorditas, voluminosas, húmedas, crocantes y pueden ser también rellenas.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

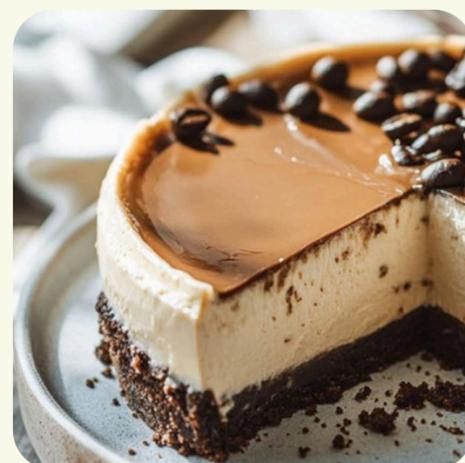
Valor :\$350.000



Cheesecakes : Aprenderás hacer cheesecakes cocidos tipo New York y cheesecakes fríos, aprenderás diferentes sabores y también diferentes tipos de galletas y decoraciones.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$350.000



Talleres de pastelería

Postres de vitrina : Aprenderás hacer 4 tipos de postres diferentes, bases de galletas y bizcochuelos ideales para tus mesas de postres, también aprenderás el uso correcto de la gelatina sin sabor.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$400.000



Brownies & blondies: Aprenderás hacer brownies, brookies y blondies melochudos con diferentes tipos de toppings.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$300.000



Talleres de pastelería

Tartaletas y pies : Aprenderás hacer las clásicas tartaletas francesas, pie de limón, vainilla y frutos rojos y pie de manzana y caramelo.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$350.000



Hojaldre & NY Rolls: Aprenderás hacer hojaldre con y sin levadura, diferentes preparaciones con el y varios tipos de rellenos.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$400.000



Talleres de pastelería

Tortas y cupcakes : Aprenderás hacer 4 tipos de masas diferentes, con diferentes rellenos para tus cupcakes, decoraciones basicas a base de crema de mantequilla. Aprenderás hacer ganache de chocolate y tortas altas decoradas.

Duración : 6 a 7h Modalidad : Práctica

Valor :\$500.000



Montaje de tortas de 2 pisos: Aprenderás todo sobre montar tortas en niveles y decoraciones de vanguardia.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$550.000



Talleres de pastelería

Pasta choux : Aprenderás hacer macarons perfectos, sabrás como funciona cada ingrediente en la mezcla y su importancia, aprenderás 4 tipos de rellenos en ganache de chocolate.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$350.000



Talleres de Cocina



BY PUREZA

Talleres de cocina

Pasta casera : Aprenderás hacer pasta casera y diferentes variedades y recetas.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$250.000



Pizza: Aprenderás hacer la masa de pizza y diferentes recetas.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$300.000



Talleres de cocina

Ensaladas : Aprenderás todo acerca de los vegetales y sus beneficios, diferentes recetas y aderezos.

Duración : 3 a 4h Modalidad : Práctica

Valor :\$280.000



Cocina Saludable: Aprenderás los beneficios de los alimentos, proteínas animales y vegetales, y las diferentes grasas saludables, harás diferentes tipos de snacks y barritas de granola.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$300.000



Talleres de cocina

Cocina al WOK : Aprenderás el metodo de cocción de los alimentos al wok, arroces, pastas y diferentes salsas.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$300.000



Lasagña: Aprenderás hacer pasta casera, diferentes tipos de salsas y rellenos para armar tu lasagña.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$250.000



Talleres de cocina

Sanduches : Aprenderás 5 tipos de sanduches diferentes, con proteínas y toppings para armarlos a tu gusto.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$300.000



Burgers: Aprenderás 4 tipos de combinaciones de hamburguesas y toppings para acompañar tu hamburguesa.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$300.000



Talleres de cocina

Mini quiches : Aprenderás hacer masa briseé y a realizar 4 tipos de sabores diferentes.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$250.000



Mesa de pasabocas: Aprenderás 10 tipos de pasabocas salados con diferentes tipos de salsas y toppings para armarlos a tu gusto.

Duración : 5 a 6h Modalidad : Práctica

Valor :\$350.000



Espacios de amigos



BY PUREZA

Talleres de cocina

Disfruta de la Compañía en Nuestros Talleres de Cocina

Compartir momentos con amigos y familiares es una de las mayores alegrías de la vida, y cuando puedes hacerlo cocinando, la experiencia se vuelve aún más especial. Por eso, hemos creado espacios donde puedes disfrutar de ambas cosas con nuestros talleres de cocina y pastelería para grupos de amigos.

Detalles del Taller

- Capacidad: De 5 a 12 personas, asegurando que cada uno tenga su lugar para cocinar, ya sea preparando pasta o decorando una mini torta.
- Ambiente: Diseñado para que todos pasen un rato increíble.
- Mesa de Brunch: Contamos con una selección de pasabocas de proteínas animales y vegetales, café, refrescos, agua y deliciosos postres.

Además, tenemos un espacio muy agradable para nuestros talleres, pero si prefieres hacerlo en tu propio lugar, estamos encantados de celebrar en tu sitio favorito.

Nuestros talleres también están diseñados para niños a partir de los 3 años, por lo que los padres son más que bienvenidos a participar en ellos.



Lo que incluyen nuestros talleres



BY PUREZA

Talleres de cocina

Los Talleres Incluyen

Nuestros talleres están diseñados para ofrecerte todo lo necesario para que disfrutes de una experiencia enriquecedora, tanto durante como después del taller.

Detalles del Taller

- Cada curso es personalizado; realizarás todas las recetas con la orientación y apoyo de un Chef, mientras que la preparación y cocción será completamente tuya.
- Los talleres pueden ser grupales, comenzando desde dos personas. En este caso, compartirás las recetas con uno o más compañeros de clase, y el costo de las clases grupales incluye un **descuento del 10%
- Los talleres incluyen un delantal y un recetario digital con recetas adicionales para que practiques en casa lo que has aprendido.
- Si la duración de la sesión es superior a cinco horas, el taller incluirá almuerzo o un break, dependiendo del horario que elijas.
- Todos los insumos y materias primas necesarios para el taller están incluidos, además de que al final podrás llevarte todo lo que hayas preparado durante la clase.

