

CURSO PROFESIONAL PALETAS MEXICANAS. FERIA INTERNACIONAL DEL HELADO Y LA PALETA



Fecha: 23 de febrero

Duración: 1 día

Sede: FIHEP, WTC Ciudad de México.

Inversión \$5,800.00 más IVA

Curso **teórico práctico** dirigido a profesionales y emprendedores que deseen aprender

Los alumnos conoceran los

Definición de Paleta

Conceptos básicos de paleta de fruta y crema




Características de Ingredientes

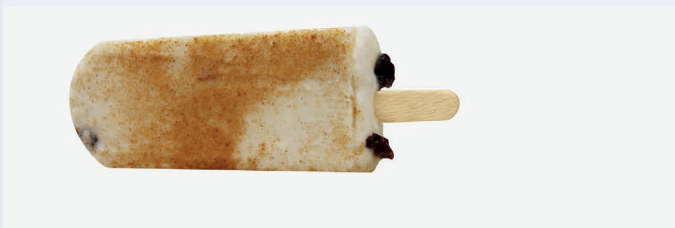
Formulación base



Chef Emmanuel P.

Chef Alfredo P.

-  Campeones del Mundial de Paleta Mexicana 2020
-  Participantes del primer Campeonato Mexicano de Helado Artesanal
-  11 años de experiencia en la industria





PROGRAMA DE ACTIVIDADES


24 de Febrero
9:00 hrs a 18:00 hrs

- 📍 Definición de Paleta
- 📍 Características de Ingredientes
- 📍 Formulación base
- 🍷 Elaboración de paleta agua
- 🍷 Elaboración de paleta crema
- 🍷 Elaboración de paleta rellena

ENTREGABLES

- 📍 Reconocimiento participación
- 📍 Recetas
- 📍 Manual

RESERVA TU LUGAR

 +52 33 3029 6882

