



Con el auspicio de



BOMBONERIA Y CONFITERIA FINA



Taller práctico (21 horas de entrenamiento)

Instructora: Marlene Berrios, Directora de la Escuela de Chocolate y Confitería KKO Real de Venezuela.

Viernes 14, Sábado 15 y Domingo 16 de Octubre, 2016

9.00 a 17.00 (receso entre 13.00-14.00)

Lugar: Fábrica de Chocolates Hoja Verde- Cayambe

*(disponible transporte desde Quito para el grupo costo mínimo adicional)

El objetivo de este curso es aprender técnicas básicas de bombonería adaptando lo mejor de las escuelas Belga y Francesa para aplicarlas a la elaboración de bombones y confites finos de tipo Americano, muy apreciados por el consumidor sudamericano, y utilizando ingredientes locales con resultados refinados.

Día 1,

Tendencias de la bombonería contemporánea.

Técnicas de bombonería belga con moldes y francesa con corte manual.

-Teoría y práctica de elaboración de rellenos para las técnicas belga y francesa.

-Práctica de Temperado de Chocolates.

-Práctica en elaboración de moldeado de Bombones (belga).

-Práctica de formación de piso para centros de rellenos (francesa).

- Preparación de rellenos en base de crema (ganache), agua, y aceites, que permiten mejor conservación en climas tropicales.

Día 2,

.- Continuación de la etapa 2 (dos) de bombonería francesa, corte de centros y bañado.

.-Aplicación de diferentes técnicas de decorado.

.- Elaboración de trufas de larga duración en percha.

.- Comercialización de bombones y confites finos, consumidores y mercados.

.- Conservación y almacenamiento de bombones y confites finos.

Día 3,

.- Técnicas de Garrapiñados de granos de cacao y de maní con chocolate.

.- Técnicas de Grajeado para recubrir con chocolate frutos secos, en método manual y en modalidad industrial utilizando grajeadora.



MARLENE BERRIOS MEDINA, Químico, con Estudios en Confitería Industrial en la Escuela ZDS, Solingen, Alemania. Especialidad de Grasas Sustitutas de Manteca de Cacao (FRIWESA), Holanda, Programa Avanzado de Gerencia en el Instituto de Estudios Superiores Administrativos (IESA), Especialidad en Bombonería, (CAEP) España, Intensivo de Grajeados de Chocolates y Caramelos, (LAE) México, Especialidad en Figuras de Chocolates (Monas de Pascua), (CAEP) España, Especialidad en Bollería y Panificación, LABEAK, San Sebastián, España, Especialidad en Productos Aireados (Gomitas, Marshmallow y jaleas), Tecnología y elaboración de turrone y palanquetas, Tecnología y

Elaboración de Productos sin azúcar y usos de productos Funcionales en Confitería (LAE)

Asesora Industrial para muchas empresas de chocolate y confites en Venezuela. Actualmente es la Directora de la Escuela de Chocolate y Confitería KKO Real, propiedad de la empresa procesadora de cacao KKO Real. En esta Escuela se encarga de capacitar, formar e investigar en áreas de chocolates, confitería y pastelería, ofreciendo jornadas de formación, cursos y demostraciones, además de disponer de una institución para crear nuevos productos de chocolates,

nuevas técnicas de aplicaciones sensoriales y nuevas recetas. Su objetivo principal es el expandir un espíritu y una cultura de chocolates globales a través de la excelencia

ORGANIZA:

Academia del Chocolate Ecuador, creada en el año 2011 es una agrupación conformada por profesionales, especialistas y apasionados por el chocolate. Su objetivo es fomentar el conocimiento y la cultura del cacao y del chocolate en el Ecuador, además de impulsar la investigación, divulgar información, y construir un núcleo donde coincidan cacaoteros, chocolateros, fabricantes, investigadores, y por supuesto consumidores.

www.academiadelchocolate.com

Facebook Academia del Chocolate Ecuador

Costo \$393 (incluye IVA)

Incluye materiales para chocolatería, confitería, uso de instalaciones de la fábrica de chocolate equipada con maquinaria italiana, implementos y utensilios. Guía de trabajo.

- **5% descuento por pago temprano hasta el 30 de septiembre**
- **5% descuento para miembros de la Academia del Chocolate y ex -alumnos del Chocolate Expert * (sólo aplica un descuento)**

Forma de pago por depósito a transferencia bancaria a:

ACADEMIA DEL CHOCOLATE ECUADOR

RUC 1792453054001

Cuenta CORRIENTE 02056014658

PRODUBANCO

Información, inscripciones y comprobante de pago enviar a: Anaís Córdova

Email: academiachocolateecuador@gmail.com

CUPOS LIMITADOS por ser un taller 100% práctico