

BASES TÉCNICAS DEL CHOCOLATE

Imparte: **Mao Montiel.**

Tema: **"ROSAS DE CHOCOLATE "**

Fecha: 11 de febrero de 2021.

Horario: 10:00 a 13:00 hrs Horario del Centro de México

Duración: 1 día- 3 horas .

Costo: **\$450.00**

Incluye: Diploma digital, manual,

Formato: Online en directo vía ZOOM

OBJETIVO DEL CURSO:

El alumno al concluir el curso será capaz de manipular con confianza el chocolate plástico, teniendo ideas claras sobre su aplicación, así mismo el alumno al finalizar se llevará su rosa en donde habrá puesto en práctica el estirado de los pétalos, el ensamblaje, tallado de la base y pintado de la rosa.

TEMARIO

- Introducción.
- ¿Qué es y para que nos sirve el chocolate plástico?
- Diferencia entre la cantidad de glucosa que se añada a la mezcla.
- Pros y contras de chocolate plástico y chocolate turbinado.
- Ensamblaje de pétalos hasta formar la rosa.
- Tallado de chocolate atemperado para dar textura de madera.
- Pintado y acabado de las rosas.

ELABORACIONES A REALIZAR

- Preparación del chocolate plástico que utilizamos para las rosas en dolcenero.
- Pintura roja de chocolate.

INFORMACIÓN PARA PAGOS

DATOS BANCARIOS:
BBVA BANCOMER
MAURICIO MONTIEL BARREDO
CTA.0107305249
CLABE: 012180001073052497

PAYPAL:
Ingresar al siguiente link y realizar el movimiento por la cantidad indicada.
PayPal.Me/dolcenero
ventas@dolcenero.mx

*Favor de enviar comprobante de pago, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se esta inscribiendo a los siguientes correos:
ventas@dolcenero.mx
da.montiel@gmail.com

INFORMACIÓN IMPORTANTE Y NORMAS

Antes de iniciar el curso Online en Directo, es importante que leas con atención la siguiente información, en caso de que tengas dudas puedes comunicarte con nosotros vía redes sociales o bien directamente a nuestro correo de contacto@dolcenero.mx.

PREVIO AL CURSO

- El curso será impartido desde la plataforma de ZOOM.
- Después de realizar el pago deberás enviar el comprobante de pago junto con tu nombre completo, teléfono móvil y el nombre del curso al cual te estas inscribiendo.
- Te enviaremos un link previamente al curso para que puedas acceder a la clase, para esto es indispensable que ya hayas descargado previamente ZOOM , lo puedes descargar de forma gratuita en <https://us/download>
- Puedes tener acceso al curso desde tu dispositivo favorito que tenga descargado ZOOM.
- Para evitar que la imagen se congele o tengas interrupciones te recomendamos situarte en un lugar con una buena recepción de internet o bien conectarte directo al modem.
- En el mismo correo que enviaremos el link será enviado el manual del curso, recomendamos imprimirlo o bien tenerlo en un dispositivo distinto al de la clase para que puedan consultarlo y realizar sus notas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE Y NORMAS

EL DÍA DEL CURSO

- 30 min antes del curso se mandara por un grupo de whatsapp creado para el curso, el link, número de reunión y la contraseña de acceso.
- 15 min antes del curso se recomienda ingresen la información enviada para que entren a la sala de espera, donde confirmaremos el correo de cada persona y se les dará acceso a la clase.
- Solo se permitirá el acceso a una persona por correo registrado.
- Por favor conectarse mínimo 10 min antes de la clase para poder comenzar en tiempo.
- Una vez conectados y confirmados accederán a una pantalla de espera con el lodotipo de dolcenero.
- La plataforma les pedira unirse con audio compartido a lo cual deberan confirmar.
- Al estar el chef por empezar el curso, los asitentes deberán apagar su cámara (arar video) y audio (silenciar), para que solo este visible el profesor y no haya sonidos de fondo que provengan de otros sitios.
- En el momento que haya duda durante la clase, el microfono se activa haciendo click en (re-iniciar audio) y enseguida de realizar la pregunta debe silenciarse de nuevo el micrófono.