

PROGRAMA

ÁREA DE
TALLERES

MÉRCOLES 24 DE AGOSTO

	CHEF	NOMBRE DE LA DEMO	EMPRESA	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Israel Galindo	Técnica de flores con aerógrafo	INDUSTRIAS ILSA FRIGO	Técnica de elaboración de flores de bulto con productos de Ilsa Frigo.
13:00 hrs.	Naty Toledo	Confitería con chocolate	REPÚBLICA DEL CACAO	Se explicará en qué consisten las principales elaboraciones de confitería, sus ventajas para los negocios y emprendimientos, así como demostración de su elaboración (3 recetas diferentes) y degustación de estos.
14:00 hrs.		Pastel con sprinkles	CHISPATEL	
16:00 hrs.	Arisbeth Hernández	Cupcakes Mexicanos	DEIMAN	Aprende a realizar unos deliciosos Cupcakes Mexicanos con nuestra línea Arte Pan
17:00 hrs.	Chef Cesar Prado	Pan keto y Masa Madre Liofilizada	LALLEMAND	Estandarización del uso de masas madre y nuevo desarrollo en Pan Keto
18:00 hrs.	Laura Yenifer García Hernández	Un mundo de sensaciones	RICOLINO	Como implementar dulces, como ingredientes en recetas ordinarias

JUEVES 25 DE AGOSTO

	CHEF	NOMBRE DE LA DEMO	EMPRESA	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Chef Rubén González	Petit Gateau.	CULINARIO CORONADO "CACAO BOUTIQUE"	Desarrollo de pastelería individual basada en los procesos y técnicas tradicionales y de vanguardia.
13:00 hrs.	Israel Galindo	Técnica de pastel craquelado.	INDUSTRIAS ILSA FRIGO	Aplicación de ganache y productos Ilsa Frigo.
14:00 hrs.	Estefanía Sarai Hernández Morales	Aplicación de matizadores y diamantinas.	SPRINKLES CONFITADOS LA TRUFA	Aplicación de matizadores y diamantinas en variedad de productos.
16:00 hrs.	Edgardo Schiller	Queso, pan y vino.	SCHILLER'S MARKET	Maridaje y cata de queso pan y vino.
17:00 hrs.	Armando Hernández	Decoración de donas innovadoras.	DUKRON	El participante conocerá el uso de recursos decorativos como figuras de chocolate; cereales matizados; obleas impresas; colores en gel y uso de ganaches multifuncionales de chocolate versión oscuro, blanco y leche para rellenar.
18:00 hrs.	Naty Toledo	Pastelería vegana.	REPÚBLICA DEL CACAO, SOSA Y VALRHONA	

PROGRAMA

ÁREA DE
TALLERES

VIERNES 26 DE AGOSTO

	CHEF	NOMBRE DE LA DEMO	EMPRESA	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Carolina Santiago	Navidad en Agosto	CORTADORES DE GALLETAS GDL	Galleta decoradas con royal icing y aplicaciones 3D
13:00 hrs.	Lorella Ibarra	Texturas y manejo en crema tipo chantilly	CHERRY AND CAKE	Aprende el ABC del manejo de la crema tipo chantilly
14:00 hrs.	Armando Hernández	Decoración de pasteles usando la versatilidad del chocolate	DUKRON'S	El participante aprenderá a decorar un pastel de 2 pisos usando transfer (calcomanías para chocolate), texturas, figuras de chocolate matizados y ganache multifunción de chocolate versiones oscuro, blanco y leche para cubrir y decorar flores
15:00 hrs.	Mary Cañal	Experiencia culinaria Thermomix	THERMOMIX	Es un viaje al mundo thermomix donde podrán conocer sus uso, modos y funciones
16:00 hrs.	Sarahy Millán	Muñequita de trapo	MA BAKER	Galleta de mantequilla decorada 3D en royal icing, se realizará técnica de relleno con royal icing clásico, detalles en relieve con royal icing moldeable en ropa y cabello, haremos decoración con listón comestible usaremos pintura en gel y matizadores para dar efecto de sombras y maquillaje al cuerpo de nuestra muñeca de trapo, se realizará un trompo con royal icing moldeable y se montará la galleta en otra galleta para convertirla en una 3D
17:00 hrs.	Chris Aranda & Daniela Cabrera	Winnie Pooh cake "Bordes perfectos y modelado"	INNOVATIVE SUGARWORKS	Aprende de la mano de Chris Aranda y Daniela Cabrera a realizar un hermoso pastel logrando un acabado liso y con bordes perfectos, así como un adorable caketopper de Winnie Pooh con las herramientas ideales para el cakedesign.
18:00 hrs.	María del Carmen Agüeros Mier – Fundadora de Cetofoods. María Elizabeth Limón Medina – Chef y propietaria de Limbeth Chocolates	Preparación de pasteles y galletas keto y sin gluten.	CETOFOODS- OHSOOM	Te mostrará cómo elaborar pasteles y galletas keto (bajos en carbohidratos) y sin gluten desde tu casa o negocio, recomendados para diabéticos y celíacos, demostrando la conveniencia de usar las harinas preparadas ohsoom de cetofoods, de muy fácil manejo y gran sabor.

PROGRAMA

ÁREA DE
TALLERES

SÁBADO 27 DE AGOSTO

	CHEF	NOMBRE DE LA DEMO	EMPRESA	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Araceli Ríos	Butter Cream en solo 2 pasos fácil y delicioso	PRODUCTOS MARSE	
13:00 hrs.	Chef Héctor Hernández y Chef Fabiola Picazo	Elementos decorativos para pastelería de vanguardia	LA PALMA XANATH	Manejo de distintos materiales y técnicas para crear efectos con texturas y color para decoraciones de pastelería en fondant.
14:00 hrs.	Juan Gutiérrez	Pan de muerto (mix) con relleno de crema pastelera de sabores	ESTRALI	Sabores: choco-avellana y chocolate con leche
16:00 hrs.	Edgardo Schiller	Queso, pan y vino	SCHILLER'S MARKET	Maridaje y cata de queso pan y vino.
17:00 hrs.	Naty Toledo	Esferificaciones	SOSA INGREDIENTES	
18:00 hrs.	Lucy Mendez y Eve Briones	Haunted House Halloween	CRAZY CUTTERS	Casita encantada de Halloween en 3D amable decorada con royal.