



# PRIMAVERA 2025

## GASTRONOMÍA Y COCINA

Curso en repostería y panadería casera

*Principiantes*

**JOSÉ LUIS LEYVA**

Jueves 4:00 a 7:00 pm

8 sesiones 3hrs.

INICIO SUJETO A CONSOLIDACIÓN DEL GRUPO CON MÍNIMO DE PARTICIPANTES

Descubre el arte de la repostería y la panadería en un viaje delicioso que te llevará desde las bases esenciales hasta técnicas fundamentales para crear postres y panes llenos de sabor y estilo. Este taller está diseñado para quienes desean explorar su pasión por lo dulce, aprendiendo a hornear con confianza y creatividad.

**Formato:** 2 recetas por sesión, enfocado en técnicas clásicas y accesibles.

**Clase 1:** Introducción a la repostería.

**Clase 2:** Panadería básica.

**Clase 3:** Masas quebradas y hojaldre.

**Clase 4:** Postres fríos.

**Clase 5:** Decoración básica de pasteles.

**Clase 6:** Pan dulce.

**Clase 7:** Repostería internacional.

**Clase 8:** Feria de postres.

### BENEFICIOS:

- Aprende en un entorno práctico y dinámico.
- Materiales y recetas detalladas proporcionadas en cada sesión.
- Mejora tus habilidades para cocinar en casa o para emprender.
- Incrementa tu confianza en la cocina con técnicas profesionales.

**JOSE LUIS LEYVA:** Chef profesional con más de 10 años de experiencia en la industria gastronómica, especializado en la producción de banquetes y la enseñanza culinaria. Formado en Guadalajara, España y Monterrey, cuenta con un enfoque único que combina técnicas tradicionales con tendencias modernas. Su trayectoria incluye colaboraciones con reconocidos proyectos de gastronomía en Monterrey y Torreón.

### INICIO DE AGENDA SUJETO A CONSOLIDACIÓN DEL GRUPO

#### AGENDA

FEB. 6, 13, 20, 27

MZO. 6, 13, 20, 27

**\$3,000**

GÓMEZ MORÍN 1000 SUR COL. CARRIZALEJO  
GARZA GARCÍA, N.L. C.P. 66254 TEL. (81)5000-4650  
ica@mater.edu.mx / www.icamater.com  
PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO