

MD
MATÍAS
DRAGÚN

nova
NOVEDADES ALIMENTICIAS

13

**CUPOS
DISPONIBLES**

ALIMENTOS EXCELENTES
• *Ae* •
BAKERY AND PASTRY SCHOOL

MASTERCLASS
GUATEMALA | 22 y 23 de Septiembre 2025

HELADERÍA

Por **Matías Dragún**

Pastelero, Consultor, Asesor, Co Fundador de Pastelería & Ciencia®, Embajador de Chocolate World, Ganador del Latam Gelato en Argentina y el Gelato World Cup 2020 en Italia, Campeón Americano de Pastelería 2024

VALRHONA
Let's imagine the best of chocolate

RAGARD

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

VALRHONA
the best of chocolate

ALIMENTOS EXCELENTES
Ae
BAKERY AND PASTRY SCHOOL

VALRHONA

MATÍAS DRAGÚN

Mi historia comenzó hace 20 años atrás, trabajando en restaurantes, hoteles, pastelerías y escuelas de cocina. Me he desarrollado como docente en el Instituto de Gastronomía de Argentina durante 5 años y luego fui director del Centro de Estudios Culinarios de Ariel Rodríguez Palacios, por 10 años hasta que decidí volcarme a mis propios proyectos.

Actualmente dicto clases y hago asesorías en mi taller en Buenos Aires. Por otro lado, en estos últimos años me he dedicado al mundo de las competencias donde hemos logrado ganar el Campeonato Nacional de Heladería Artesanal como capitán del equipo en el 2018.

Luego, fuimos campeones latinoamericanos del helado artesanal en el 2019 representando a Argentina, ganando la plaza para el Mundial de heladería realizado en Rimini, en enero del 2020, consagrándonos terceros en la Copa del mundo de la heladería, consiguiendo también el premio al Mejor Helado Innovador.

En la actualidad tengo mi propia marca de helados con sede en Miami y Buenos Aires, produciendo helados para la Birra Bar con más de 14 locales.

Por otro lado conforme el Equipo Nacional de Pastelería de Argentina (Pampa) que representó al país en la Copa América de Pastelería 2022, obteniendo el 3er puesto y clasificando para el Mundial de Lyon 2023, donde logramos nuestro objetivo de entrar dentro de los 10 mejores del mundo.

HELADOS A ELABORAR

1. Sorbet de frutilla
2. Sorbet de limón
3. Sorbet de chocolate
4. Helado de dulce de leche
5. Pistacho a la crema
6. Banana a la crema
7. Sambayón
8. Chocolate al 80%

RECETAS

1. Masa para consumo negativo
2. Bizcocho de maracuyá
3. Curd de limón
4. Caramelo salado
5. Baños crocantes
6. Paletas heladas
7. Alfajores helados





HELADERÍA

En este curso, los alumnos aprenderán a manejar las técnicas básicas para la confección de helados artesanales. Comenzaremos con las bases de la preparación de un helado, el estudio de sus componentes y características hasta la confección, almacenamiento y servicio



CONTENIDOS:

1. Introducción al mundo de los helados
2. Introducción al helado artesanal
3. Tipos de helados y sorbetes: Características de cada uno de ellos y su composición.
4. Componentes del helado artesanal: Características que buscamos y cómo lo logramos
5. Diferencias entre un helado artesanal e industrial, azúcares y sus propiedades tecnológicas
6. Equilibrio de un helado: iniciación a la formulación
7. Buenas prácticas de manufactura en heladería
8. Conservación de los helados
9. Técnicas de decoración de vaschettas.
10. Toppings, veteados y salsas
11. Paletas, barritas y alfajores helados
12. Baños de chocolate
13. Masas aptas para consumo negativo



INFORMACIÓN GENERAL

INCLUYE:

- Material impreso.
- Ingredientes.
- Diploma de participación.
- Coffee Break.
- Degustación al final del día.

FECHA Y HORA:

22 y 23 de Septiembre 2025 / 8:00 am a 2:00 pm

DIRECCIÓN:

ESCUELA ALIMENTOS EXCELENTES

Avenida Las Américas 6-78 zona 13,
Edificio El Uno, local #5

MASTERCLASS HELADERÍA

22 y 23 de Septiembre / 8:00AM - 5:00 PM

**USD\$ 900.00 -
Q7,200**

Método de pago:

Transferencia a BAC

Pago con tarjeta de crédito*

Pago con VISA CUOTAS*

3,6,10 y 12 Visacuotas (se aplicará recargo)

*Coordinar con Alimentos Excelentes.

NOTA: LOS TALLERES PAGADOS NO SERÁN TRANSFERIBLES

CONDICIONES

RESERVA DE ESPACIO

Únicamente con el pago respectivo de adelanto, presentar comprobante.

CALENDARIO DE PAGO

Cada espacio reservado deberá estar cancelado en su totalidad el 5 de Julio 2025.
El incumplimiento de este implica la liberación del espacio.

TRANSFERENCIA BANCARIA

Enviar vía WhatsApp el comprobante de pago al teléfono (502) 3084-0052.

CANCELACIÓN Ó REINTEGRO

No habrá reintegro de abonos, cuotas ó pago total de cada taller, a menos que no se lleve acabo el taller por falta de cupo mínimo ó si se realiza el pago una vez cerrados los espacios.