

CONEXIÓN

CHOCOLATE • ECUADOR



BEAN TO BON BON

CLASES MAGISTRALES

ABRIL 12 & 13, 2018

NUESTROS EXPERTOS



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES



Stephen Durfee
**THE CULINARY
INSTITUTE OF
AMERICA**
USA, California



Jody Hayden
**GROCER'S DAUGHTER
CHOCOLATE**
USA, Michigan



Jenny Samaniego
**CONEXIÓN
CHOCOLATE**
ECUADOR, Quito

SOSTENIBILIDAD, PASIÓN, EFICIENCIA



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES

TRAS LOS PASOS DE UN MASTER CHOCOLATIER

Únete a reconocidos expertos, Stephen Durfee, Jody Hayden y Jenny Samaniego, quienes te enseñarán el arte de la chocolatería, a ciencia y la importancia de la sustentabilidad en el chocolate. En estos dos días de curso tu inspirarás y serás inspirado por chocolateros internacionales que trabajan con uno de los mejores chocolates del mundo, que nace y crece justo aquí, en ¡Ecuador!. Dentro de tus colegas de clase estarán talentosos chocolateros provenientes de Estados Unidos, ellos vienen a Ecuador a experimentar toda la cadena de valor del chocolate desde las plantaciones de cacao hasta la bombonería en su lugar de origen.

¡Se parte de esta inigualable experiencia!

Nuestros expertos te guiarán en el proceso artesanal de la chocolatería, paso a paso trabajando con coberturas de chocolate finas para producir exquisitos bombones e irresistibles postres.

PERFIL DE LOS EXPOSITORES



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES

STEPHEN DURFEE

Profesor de artes de la chocolatería y pastelería en The Culinary Institute of America in California, USA.



- Competencia Mundial de Maestros de la Chocolatería, Tercer lugar.
- James Beard Foundation, Chef pastelero del año.
- Uno de los "10 mejores chefs de repostería", Pastry Art & Design and Chocolatier.
- Coupe du Monde de la Pâtisserie, Miembro del equipo de Estados Unidos.

PERFIL DE LOS EXPOSITORES



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES

JODY HAYDEN

Propietaria de Grocer's Daughter Chocolate in Michigan, US.



- Co-fundadora de Higher Grounds Trading Company.
- Educación sobre las realidades de suministro de cacao y café de América Latina y África.
- Fair Trade Resource Network (FTRN). Organización de soporte de desarrollo del comercio justo. Miembro de la Junta.

PERFIL DE LOS EXPOSITORES



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES

JENNY SAMANIEGO

Chocolate Maker y Fundadora de Conexión Chocolate, Ecuador.



- Fundadora de Cocoa Provisions, USA.
- Creadora de coberturas y barras de chocolate galardonadas con premios internacionales y locales: de “The Academy of Chocolate”, “International Chocolate Awards” y “Ecuador Chocolate Awards”.
- Mas de cinco años de experiencia organizando visitas de chocolateros internacionales al Origen del Cacao, Ecuador.

TEMAS



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES



STEPHEN DURFEE

- Preparación y degustación de bombones.
- Técnicas de chocolatería y pastelería.

JODY HAYDEN

- Sustentabilidad y Realidad en la cadena de suministro del cacao en el mundo.
- Proyección del mercado de cacaos especiales.

JENNY SAMANIEGO

- Elaboración de chocolate fino de aroma.
- Cata de chocolates de Ecuador y el mundo.

PASES CLASES MAGISTRALES



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES

PROFESIONALES	\$ 299
SOCIOS ESTRATÉGICOS	\$ 279
ESTUDIANTES	\$ 259

* Valores incluyen impuestos

CONTACTOS



**BEAN TO
BON BON**
CLASES MAGISTRALES

ABRIL 12 & 13, 2018

LUGAR

Universidad San Francisco de Quito

MAYOR INFORMACIÓN

info@conexionchocolate.com |  0997692224  +1 917 822 3224

www.conexionchocolate.com

   @conexionchoc



CONEXIÓN

CHOCOLATE • ECUADOR