

PIZZA

Masterclass





PIZZA

Masterclass

Se trata de una experiencia mucho más técnica, donde cada persona realiza su propia pizza. Durante la actividad, se prepara masa desde cero, se exploran aspectos históricos, se analizan los ingredientes, su uso adecuado y recomendaciones para cada uno.

Se abordan aspectos como la temperatura del agua y las condiciones ambientales. También se enseñan técnicas de estirado, de boleado, métodos de cocción, control de temperatura y el manejo correcto de las palas de horneado.



¿Que incluye?

- ✓ Chef máster experto a cargo del curso
- ✓ Explicación detallada de todo el proceso: desde la preparación de la masa hasta el horneado
- ✓ Folleto didáctico del curso
- ✓ Todos los ingredientes, los cuales son frescos y de calidad
- ✓ Delantal y rasqueta para cada participante
- ✓ Tabla de fiambres para compartir
- ✓ Dos bebidas (vino o gaseosa)
- ✓ Certificado de participación
- ✓ Venue equipado y ambiente profesional



Impartido por

ROGER ALVARADO

Co-fundador de Reina Margot, con más de 22 años de trayectoria en el mundo de la panadería, y una carrera sólida tanto a nivel nacional como internacional.

Algunas de sus principales experiencias y logros incluyen:

- Participación en el campeonato Mundial de Pizza en Parma, Italia, 2025
- Maestro Instructor certificado por la Scuola Italiana Pizzaioli, 2025
- Participación en el International Pizza Expo Vegas, 2024
- Premio al Mejor Croissant, Costa Rica, 2006.
- Ganador en la categoría de bollería dulce en las eliminatorias nacionales para la Copa del Mundo del Pan, entre más de 100 panaderos, Costa Rica, 2006.
- Representante del Team Costa Rica en la eliminatoria de las Américas en México, obteniendo el 3er lugar general y el 1er lugar en la categoría de bollería francesa, 2007.
- Competidor destacado en la Coupe du Monde de la Boulangerie en París, posicionándose entre los mejores 24 panaderos del mundo y alcanzando el cuarto lugar en su categoría, 2010.
- Profesor de panadería en la Universidad Latina.
- Asesor técnico para la industria panadera a nivel nacional e internacional.

INVERSIÓN

\$100 por
participante

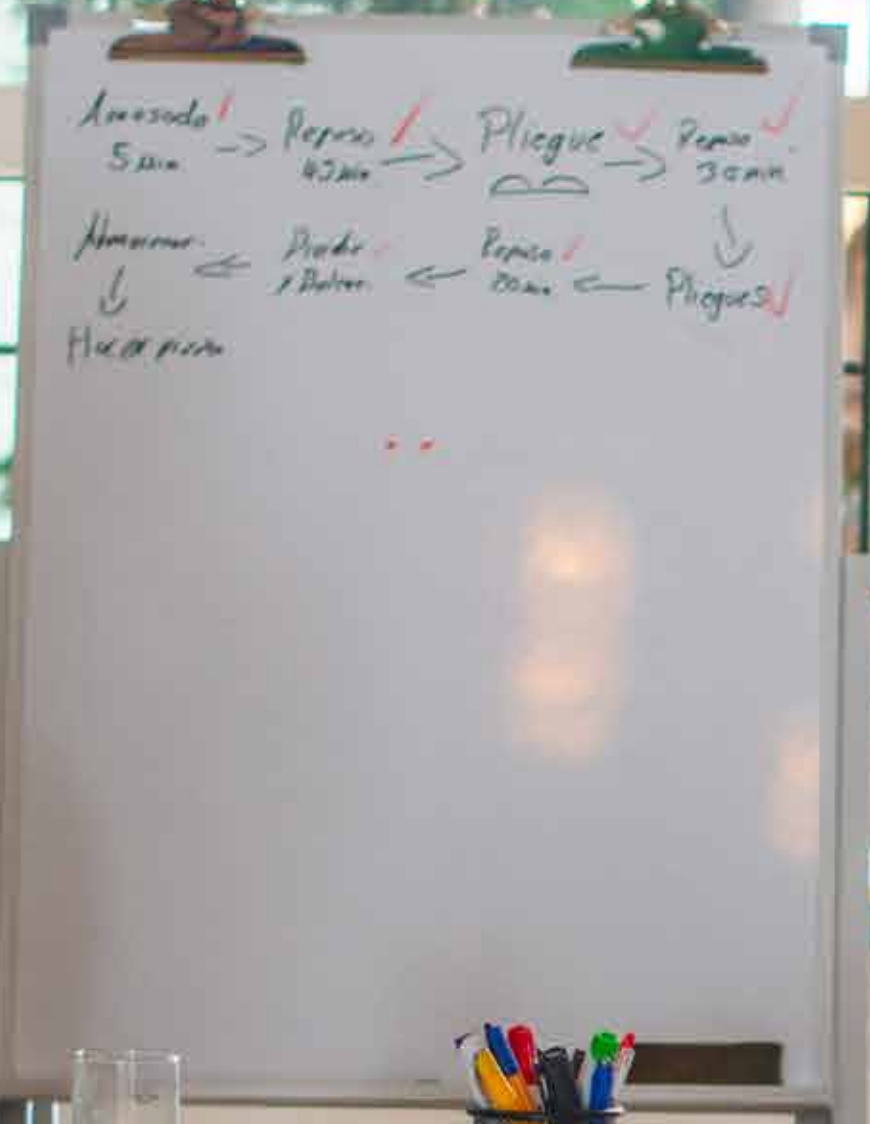
DURACIÓN

3:00 horas

CUPO

7 (*mínimo*)
a 12 personas

reina
MARGOT



PLIEGUES



Cada 30 minutos durante la próxima hora y media (2 sets) se le realizan dobleces a la masa.

Two people, a woman and a man, are seated at the table. The woman is holding a smartphone and appears to be taking a photo or video of the chef. The man is looking towards the chef.

A chef wearing a white uniform and a red cap with 'reina MARGOT' on it is standing at the head of the table, demonstrating the kneading process with his hands.

Several people are seated around the table, some are working with dough. The table is cluttered with various items including glasses, bottles, and dough balls.











Un espacio para aprender a hacer pizza desde cero.
Ideal para grupos, empresas o personas que quieren
aprender y a la vez pasarla bien.



MÁS INFORMACIÓN:

reina
MARGOT

 BARRIO ESCALANTE

 @REINAMARGOTCR

 506 87368784

REINAMARGOT.COM

