

Escrito por Maria
Martes, 05 de Abril de 2022 00:00

Casa Antonio Inc. 1153 F.D. Roosevelt Ave Puerto Nuevo, Puerto Rico 00920 (787)
781-2952 (787) 749-9433 www.casaantoniopr.com casaantoniopr@gmail.com

SIGANOS EN FACEBOOK CAKE DECORATING SUPPLIES/CAKE
DECORATING CLASES

DETALLES 787.781.2952/ 787.749.9433

Celebrando 51 AÑOS DE NUESTRA
FUNDACIÓN EN 1972 Gracias por su patrocinio! Nos podrán imitar, pero nunca
igualar! Puedes enviar su pago via ATH Movil 787-691.8118 Recuerde incluir su
nombre, numero de telefono y titulo del curso, gracias

casaantoniopr@gmail.com Horario: Martes a
Viernes 9:00 am-5:00 pm Sábados 9:00 am-3:00 pm Domingo y Lunes Cerrado

Agradecemos su
acostumbrado patrocinio y apoyo durante los pasados 50 años. Aceptamos tarjetas de
crédito y ATH como pago de clases, aceptamos ATH móvil, no aceptamos tarjetas de crédito
por teléfono. Puede separar su asiento via ATH Móvil 787 691-8118 Debido a la
cambiante situación de salud pública estamos obligados a requerir el uso de mascarilla en
todo momento.

El curso se paga en su totalidad al hacer la matrícula. Solo se
permite dividir en dos plazos el curso de Confección y Decoración de Bizcochos Básico (50%
de deposito y el balance dos semanas antes de comenzar el curso). No se permiten
cancelaciones ya que las matrículas son garantizadas.

Nos
reservamos el derecho de cancelar su matrícula si el último pago no se hace en la fecha
requerida.

Nos

Escrito por Maria
Martes, 05 de Abril de 2022 00:00

reservamos el derecho de admisión y de cancelar cualquier clase por falta de matrícula, en caso de esta eventualidad se le devolverá el 100% de su pago o se aplicará a cualquier otro curso. Necesitamos saber con antelación su interés para así asegurar que el curso se pueda ofrecer. Por favor no se aparezca para un curso sin primero llamarnos para información.

***** Casa Antonio Inc. Se reserva el

derecho de cancelar cursos que no cumplan con el minimo de matricula requerida.

***** Menu Chino Sabado 23 de marzo, 2024
8:30 am-2:00 pm Elaboración del arroz chino con vegetales, el egg roll, cerdo agri dulce. Sra.
Yolanda Garrido \$70.00

***** Tortas Jueves 28 de marzo, 2024 8:30
am-2:00 pm Elaboración de la Torte Tropezienne, el Sacher torte, y el gâteau basque. Sra.
Yolanda Garrido \$ 68.00

Haga y Venda Bizcochos
Faciles-Básico Sábado 6 de abril, 2024 9:00 am -2:00 pm Elaboración del bizcocho de queso
crema, el raspberry lemon cake y el cream filled yellow cake. Pastry chef Norma Torres
\$ 65.00

Menu Italiano Sábado 13 de abril, 2024 9:00 am-2:00 pm Aprenderás el uso correcto de la
maquina de pasta, el Timbal de pasta, arancinis marinaras, pan rustico italiano, ensalada con
aderezo de frambuesa. Sra.Yolanda Garrido \$ 70.00

***** Postres Internacionales Jueves 18 de abril, 2024 8:30

seminarios

Escrito por Maria

Martes, 05 de Abril de 2022 00:00

am-2:00 pm Elaboración del Sweedish Napoleon, Japanese cotton cheesecake, Syrian Nutmeg cake. Sra. Yolanda Garrido \$ 68.00

***** Brunch

para Día de las Madres Sábado 20 de abril, 2024 9:00 am-2:00 pm Elaboración de los panqueques de ricotta con limón, el Babka de Nutela, Strata, el Pan Pita, el Shashuska, y limonada con melón. Sra.Yolanda Garrido \$ 75.00

***** Jaleas ,

Galletas saladas y empanada salada Jueves 25 de abril, 2024 8:30 am-2:00 pm Elaboración los pimientos piquillos relleno de bacalao, la empanada gallega de bonito, jalea de cebolla, higos y vino oporto, jalea de chorizo y las galletas de queso gruyere, mostaza, y queso, y las mini cheese crackers. Sra. Yolanda Garrido \$ 70.00

***** Menu

Celebración Dia de las Madres Sábado 27 de abril, 2024 9:00 am-2:00 pm Elaboración del lomo de cerdo relleno, arroz con vegetales al estilo paella, ensalada verde con aderezo de frambuesas y el Princess Cake. Sra. Yolanda Garrido \$ 75.00

***** Menu

Mediterráneo Sábado 4 de mayo, 2024 9:00 am-2:00 pm Elaboración del Arroz Pilaf Bukhariano, el Shawarma de pollo, ensalada, flat bread y un baklava enrollado.. Sra.Yolanda Garrido \$ 75.00

***** Tartas

Dulces Jueves 16 de mayo, 2024 8:30 am-2:00 pm Elaboración de cocoa, cranberry linzer tart, Parisien custard tart, candied almond tart, chocolate pudding pie. Sra. Yolanda Garrido \$ 68.00

***** Hojaldre

Básico-Haga y Venda Sábado 18 de mayo,2024 9:00 am-2:00 pm Aprenderás la elaboración y el manejo de los pastelillos de carne, pastelillo de pollo, los tornillos rellenos de crema pastelera, pastelillos de guayaba, y los quesitos. Todos estos son apropiados para actividades o para la venta. Todas estas recetas utilizan ingredientes de calidad. Sra.Norma Torres \$ 60.00

Saladitos/Entremeses Sábado 25 de mayo,2024 9:00 am-2:00 pm Elaboración del sándwich loaf, albóndigas canarias, mini pinchos de pollo en marinara de tequila, sliders turcos con

Escrito por Maria
Martes, 05 de Abril de 2022 00:00

zucchini. Sra. Yolanda Garrido \$ 80.00

***** Postres

Jueves 23 de mayo, 2024 8:30 am-2:00 pm Elaboración Lemon merengue layer cake, el salted caramel cake, y el swirled spiced sour cream cake. Sra. Yolanda Garrido \$ 68.00

Confección y Decoración de Bizcochos-Curso Básico 4 clases Sábado 1,8,15 y 22 de junio, 2024 Taller práctico y seminario: Dos recetas básicas para ponque (las recetas utilizadas para confeccionar bizcochos de bodas y cumpleaños) y el bizcocho de chocolate. "Frostings" variados: pasta laminada básica, merengue con espátula y "buttercream" de vainilla y de chocolate, merengue italiano. Brazo gitano, montaje de bizcochos de pisos, flores en pastillaje. Incluye el uso correcto de mangas y boquillas para decorar. Practicarás como decorar en el salón de clases. Este curso aclara sus dudas sobre el manejo correcto de horno, capacidad de moldes y muchos temas más. Incluye manual de instrucciones en español, certificado de participación y todos los materiales de uso en en salón de clases. Sra. Yolanda Garrido \$ 225.00

***** NOTAS

IMPORTANTES Agradecemos su acostumbrado patrocinio y apoyo durante los pasados 52 años. Aceptamos tarjetas de crédito, efectivo y ATH como pago de clases, aceptamos ATH móvil, no aceptamos tarjetas de crédito por teléfono. Puedes separar su asiento via ATH Móvil 787 691-8118 El curso se paga en su totalidad al hacer la matricula. Solo se permite dividir en dos plazos el curso de Confección y Decoración de Bizcochos Básico. \$125.00 al hacer la matricula y \$100.00 dos semanas antes de comenzar el curso. No se permiten cancelaciones ya que las matriculas son garantizadas. Nos reservamos el derecho de cancelar su matricula si el ultimo pago no se hace en la fecha requerida. Nos reservamos el derecho de admisión y de cancelar cualquier clase por falta de matrícula, en caso de esta eventualidad se le devolverá el 100% de su pago o se aplicará a cualquier otro curso que usted desee. No perderá su depósito si nosotros cancelamos la clase. Si desea puedes traer una merienda y le ofrecemos uso de nevera y microonda. Recuerde Cuando preguntamos, conversamos. Cuando conversamos, aprendemos. Cuando aprendemos progresamos!

Anónimo

***** Separa

tu asiento llamando al 787.781.2952 Casa Antonio Cake Supplies