

EL SABOR
de **México**
EN CADA DETALLE

EL CORAZÓN



DE TUS RECETAS

DÍA UNO
29 JULIO

	CHEF MAGDIEL MOYA CHÁVEZ	CHEF JOSÉ F. AUGUSTO O.	CHEF BRANDON TÉLLEZ SANTIAGO	CHEF ÁNGEL ISLAS AGUILAR
11:30			EL PODER DE LOS PREFERMENTOS Aprende las mejores técnicas en el uso de prefermentos 11:30 a 12:30 hrs.	
12:30		TALAVERA CAKE & BROWNIE DE MOLE Convierte la tradición mexicana en una experiencia culinaria 12:30 a 13:30 hrs.		
13:30	PAN DE MUERTO CAFÉ DE OLLA Una fusión de sabores icónicos de México 13:30 a 14:30 hrs.			
14:30		ARTE COMESTIBLE 3D: FLORES HÍPER REALISTAS Convierte la decoración en una experiencia 3D 14:30 a 15:30 hrs.		
15:30				DELICIA DE CAJETA INTERNACIONAL Sabor Mexicano Sin Fronteras 15:30 a 16:30 hrs.
16:30			CROISSANT AESTHETIC Técnicas y tendencias para destacar en vitrinas y redes sociales 16:30 a 17:30 hrs.	
17:30	LA BASE DE LOS LAMINADOS Domina las claves para lograr el laminado del feité perfecto 17:30 a 18:30 hrs.			
18:30				

DEMOSTRACIÓN GRATUITA
ESCENARIO 1
**TARTA
MODERNA**
CHEF BRANDON TÉLLEZ



EL BALANCE PERFECTO ENTRE MOUSSE, **GELÉE** Y CROCANCIA

Miércoles 29 de julio 12:45 a 13:45 hrs. | Categoría: Repostería | Nivel: Público en general

Centro Banamex

Stand 385

29 de julio al 1 de agosto

EL SABOR
de **México**
EN CADA DETALLE

INNOVACIÓN



CON SABOR A TRADICIÓN

DÍA DOS
30 JULIO

	CHEF MAGDIEL MOYA CHÁVEZ	CHEF JOSÉ F. AUGUSTO O.	CHEF BRANDON TÉLLEZ SANTIAGO	CHEF ÁNGEL ISLAS AGUILAR
11:30			MARGARITA CAKE La tendencia que fusiona mixología y repostería 11:30 a 12:30 hrs.	
12:30		¿VEGETALES EN UNA CONCHA? Cuando la innovación entra al horno: vegetales, color y nuevos sabores para el paladar 12:30 a 13:30 hrs.		
13:30				ROSCA DE REYES & BROWNIE Más allá de la clásica de rosca de reyes 13:30 a 14:30 hrs.
14:30		EL LADO MÁS IRRESISTIBLE DE LA BABKA & REDVELVET La combinación secreta, capas, color y una experiencia visual irresistible 14:30 a 15:30 hrs.		
15:30		TARTA MODERNA Las técnicas que definen la generación actual de postres contemporáneos 15:30 a 16:30 hrs.		TARTA MODERNA Las técnicas que definen la generación actual de postres contemporáneos 15:30 a 16:30 hrs.
16:30	PIÑA COLADA CAKE El caribe en una rebanada 16:30 a 17:30 hrs.			
17:30				PIZZA Textura, fermentación y sabor 17:30 a 18:30 hrs.
18:30				

MASTERCLASS
SALÓN 2
**MASAS
LAMINADAS**
CHEF BRANDON TÉLLEZ



PERFECCIONA TU TÉCNICA DE LAMINADO

Jueves 30 de julio 15:00 a 18:00 hrs. | Categoría: Panadería | Nivel: Intermedio–Avanzado

Centro Banamex

Stand 385

29 de julio al 1 de agosto

EL CORAZÓN



DE TUS RECETAS

DÍA TRES
31 JULIO

	CHEF MAGDIEL MOYA CHÁVEZ	CHEF JOSÉ F. AUGUSTO O.	CHEF BRANDON TÉLLEZ SANTIAGO	CHEF ÁNGEL ISLAS AGUILAR
11:30			FINE DINING & REALISMO COMESTIBLE Una experiencia gastronómica memorable 11:30 a 12:30 hrs.	
12:30	ROSCA DE REYES RELLENOS IRRESISTIBLES Rellenos: queso con zarzamora, higo al tequila y cajeta 12:30 a 13:30 hrs.			
13:30			PAN SUIZO Diferenciación para cautivar clientes en tu negocio 13:30 a 14:30 hrs.	
14:30		PANES NÓRDICOS Sabores auténticos, ingredientes funcionales en tendencias de panadería 14:30 a 15:30 hrs.		
15:30				INTERNACIONAL: PASTEL DE PIÑA COLADA Una experiencia que sabe a vacaciones 15:30 a 16:30 hrs.
16:30			EL PAN DE MUERTO QUE ROMPE REGLAS Descubre deliciosos sabores en pan de muerto: zarzamora & pistache 16:30 a 17:30 hrs.	
17:30		EL CLÁSICO MEXICANO QUE QUEDA BIEN CON TODO: BAVARÍA CAJETA Sabor Mexicano que se transforma en múltiples experiencias 17:30 a 18:30 hrs.		
18:30				

TALLER GRATUITO
ZONA KIDS & TEENS
DONAS
GALÁCTICAS
CHEF JOSÉ AUGUSTO



EFFECTO GALAXIA CON ESPEJOS EMPERATRIZ

Viernes 31 de julio 12:15 hrs. | Categoría: Repostería | Nivel: Niños y adolescentes

Centro Banamex

Stand 385

29 de julio al 1 de agosto

EL SABOR

de

México

EN CADA DETALLE

INNOVACIÓN



CON SABOR A TRADICIÓN

DÍA CUATRO
1 AGOSTO

CHEF MAGDIEL
MOYA CHÁVEZ

CHEF JOSÉ
F. AUGUSTO O.

CHEF BRANDON
TÉLLEZ SANTIAGO

CHEF ÁNGEL
ISLAS AGUILAR

11:30

**DEL AGUA FRESCA
A POSTRE ESTRELLA**

Jamaica: un ingrediente
tradicional llevado a la
repostería contemporánea

11:30 a 12:30 hrs.

12:30

13:30

14:30

15:30

16:30

17:30

18:30

PAN DE MUERTO CAMOTE....

Tradición con un toque
de innovación

13:30 a 14:30 hrs.

ARTISTIC CAKE

Domina el arte de la decoración

16:30 a 17:30 hrs.

**EL ARTE DE
LOS LAMINADOS EN MINIATURA**

Combina técnica, creatividad
y versatilidad

12:30 a 13:30 hrs.

**PANADERÍA FUNCIONAL:
BOLLO DE BETABEL**

El futuro de los
vegetales en la repostería

14:30 a 15:30 hrs.

**INTERNACIONAL
MINI APPLE DESSERT**

Aprende a preparar un
postre de talla mundial

15:30 a 16:30 hrs.

PIZZA

Aprende a crear
pizzas memorables

17:30 a 18:30 hrs.

GRUPO
LA FLORIDA
MÉXICO

Mexipan
2026