



Aula SABOR

Jorge Llanderal Rueda

Maestro Chocolatero y Co-Fundador de Aula Sabor



“El chocolate es un producto elaborado a partir de la semilla del cacao, del cual no se conoce mucho y existen muchos mitos –pero es un super alimento.”

Antes de dedicarse a la chocolatería, el Maestro Jorge Llanderal desarrolló una exitosa carrera como Ingeniero en Electrónica y Comunicaciones que duraría más de 35 años. Durante ese tiempo realizó estudios de Alta Dirección y un post-grado en Electrónica Médica en Japón.

A la edad de 55 años decide retomar su pasión por la chocolatería, iniciando su formación en España y posteriormente en México, Estados Unidos y Canadá, donde completó diplomados y cursos de especialización.

Junto a su familia en 2009, creó una compañía llamada Chocosolutions, dedicada a la venta de materia prima y equipo para la elaboración de chocolate en Monterrey. Después de varios años de operación y continuo crecimiento en la industria de la chocolatería, decide crear junto con el Chef Irving Quiroz, un espacio de enseñanza llamado Aula Sabor, cuya misión es compartir técnicas y promover productos de alta calidad en México. Así mismo, busca educar acerca de los beneficios del cacao y el chocolate real.

Formación en Chocolatería

Curso de chocolatería.
Aulas ChocoVic, Barcelona España.

From the bean to Chocolate.
Ecole Chocolat. Vancouver, Can.

Chocolate Expressions.
Notter School of Pastry Arts. Orlando, EUA.

Quality Assurance.
Ecole Chocolat. Vancouver, Can.

Chocolate Essencials & Trends.
Notter School of Pastry Arts. Orlando, EUA.

Advance Chocolate Candies and Candy Bars sous vide.
Chicago Pastry School. Chicago, EUA.

Artisanal Chocolate.
Notter School of Pastry Arts. Orlando, EUA.

Airbrush: Comprehensive Instruction, Lisa Berczel.
Crü, Las Vegas, EUA.

Air Brush Techniques for Chocolate Decoration.
Notter School of Pastry Arts. Orlando, EUA.

Bonbons with a Long Shell Life:
Melissa Coppel, Jean-Marie Auboine, Las Vegas, EUA.

Professional Chocolate.
Ecole Chocolat. Vancouver, Can.

All about Panning and Dragees:
Jean-Marie Auboine, Las Vegas, EUA.

Ice Cream, Gelato & Frozen Desserts,
Alain Chartier, Jean-Marie Auboine, Las Vegas, EUA.