

CURSO

“CLÁSICOS DE LA PASTERERÍA”



¡Lleva la tradición pastelera al siguiente nivel!

Este curso está diseñado para transformar los clásicos de la pastelería en verdaderas obras de arte, con un enfoque innovador ideal para emprendedores y amantes de la repostería.

FORMATO DEL CURSO: Presencial

FECHAS Y HORARIOS: Consulta nuestros calendarios

DURACIÓN DEL CURSO: 3 días, 15 horas (3 clases de 5 horas)

INCLUYE: Recetario original, certificado, material e insumos, degustación



TEORIA DE INICIO

Introducción al curso y diferencias en pastelería tradicional y actual

Bases de bizcochos a partir de grasas, pures, secos, etc.....

Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados

Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor, y textura. Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, embebidos

RECETAS



| | | |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|
| Paris breast | Hojaldre | Charlotte |
| Pasta choux | Crema pastelera | Soletillas |
| Crema pastelera de vainilla | Mont blanc | Crema de vainilla |
| Craqueline de vainilla | Crema de castañas | Bavarois de frutos rojos |
| Tiramisu | Dacquoise | Bizcocho genovés |
| Soletillas | Crema montada | Pastel 3 leches |
| Cremoso de mascarpone | Saint honore | Bizcocho esponja |
| Embebido de café | Hojaldre | Baño de leches |
| Mil hojas | Pasta choux | Merengue suizo |
| | Cremme chiboust | decoración |
| | Madalenas | |

TEORIA DE INICIO

Clásicos de la pastelería

Bases de pastelería

Mousses, cremas formulación y bases

Tipos y formulación de bizcochos

Chocolatería

De lo tradicional a lo actual, como conservar y método de producción

PARIS BREAST

Pasta choux

Crema pastelera de vainilla

Craqueline de vainilla

TIRAMISU

Soletillas

Cremoso de mascarpone

Embebido de café

MIL HOJAS

Hojaldre

Crema pastelera

MONT BLANC

Crema de castañas

Dacquoise

Crema montada

SAINT HONORE

Hojaldre

Pasta choux

Cremme chiboust

CHARLOTTE

Soletillas

Crema de vainilla

Bavarois de frutos rojos

Bizcocho genovés

PASTEL 3 LECHES

Bizcocho esponja

Baño de leches

Merengue suizo decoración

MADALENAS



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Dónde se imparten los cursos?

Los cursos se realizarán en las instalaciones de la Postrería de Colonia Americana, Calle Libertad #1780, Guadalajara, México. Esporádicamente abrimos fechas para otras ciudades, consulta con nosotros la disponibilidad.

¿Quién imparte los cursos?

Los cursos son impartidos por los chefs y jefes de cocina de la Postrería, cada uno especializado en el área del curso en específico. Todos capacitados bajo el mismo método de enseñanza y con la misma estructura didáctica en cada clase.

¿Cómo es la dinámica en los cursos?

Para poder integrar en cada curso el máximo de técnicas, elaboraciones y explicaciones posible, el trabajo y manejo de ingredientes se realizará mediante grupos, facilitando así el poder tomar apuntes de cada explicación y conseguir los resultados óptimos con respecto a los tiempos.

He pagado y me comentan que el curso ya se completó.

Antes de hacer el pago recomendamos que nos contacte para ver si el curso ya está completo (teléfono: 3315910391 o WhatsApp 3320267085) ya que hay ocasiones en las cuales son pocas las plazas que quedan disponibles, y otra persona puede adelantarse en el pago enviando antes su comprobante y quedarse por tanto con la plaza.

En esa ocasión le devolveremos el dinero por el mismo medio que realizó el pago.

*Si el pago es con tarjeta le solicitaremos su número CLABE interbancaria para hacerle la transferencia lo antes posible.

¿Puedo cancelar mi lugar?

Si ya ha realizado su reserva, no hacemos devoluciones, ni se puede acumular esa cantidad para otro curso. Si no puede asistir al curso, puede ceder su reserva a algún conocido (pagando lo faltante el mismo día del curso) pero es imprescindible que nos informe del cambio de nombre, de lo contrario perdería su plaza.

¿Cuándo esta mi plaza reservada?

Su plaza queda reservada al recibir un correo de confirmación de pago.

Si usted no es de Guadalajara y tiene que comprar algún boleto de avión o reserva de hotel, recomendamos que primero reserve su plaza con nosotros y, una vez confirmado su lugar, reserve su transporte y estancia. De lo contrario, no nos hacemos responsables si no hubiera plaza en el curso y ya tuviera reservas de vuelo y/o hotel.

¿Existe algún tipo de descuento?

Los descuentos publicados son por tiempo limitado y válidos únicamente para las compras dentro del periodo de promoción. Si has comprado tu curso al 30% con algún código de descuento, este no es válido para la liquidación.

¿Es necesario tener algún tipo de experiencia profesional?

Todos nuestros cursos están explicados desde las bases y con técnicas propias de la Postrería. Resolvemos todas las dudas de manera sencilla y práctica para que todas las personas pueden entenderlas y puedan llevarlas a la práctica en su día a día, siendo una gran ayuda y aprendizaje tanto para profesionales como para principiantes.

¿Necesito llevar algo el día del curso?

No es obligatorio traer uniforme, únicamente se solicita venir con zapato cerrado y pantalón largo por la seguridad del alumno.

Para cualquier duda o aclaración, puedes escribirnos a nuestro correo taller@lapostreriagd.com o WhatsApp 3320267085.



Postrería
taller