

CURSO INTENSIVO - 3 DÍAS - 18 HORAS

# 'PASTELES & ENTREMETS 2021'

\$6200 MXN



Curso práctico y demostrativo de técnicas para elaborar pasteles, entremets y cakes en el que se trabajarán diversos sistemas de montaje con lógica, como crear combinaciones de sabor, así como gran variedad de técnicas como pulverizados, glaseados con distintas bases (brillos, craquelados, espejo, difuminado, etc...) bases de chocolatería y terminaciones con chocolate, formulación de mousses, aplicación de gelificantes y como elegirlos, crujientes, bizcochos, cremosos, usos de distintos elementos como moldes, proveedores y tendencias, etc... además de distintos estilos de decoración y terminado, así como tips para conservación y almacenaje para una venta real en pastelería... Todo aplicado a pasteles originales de La Postrería.

- **Formato de curso:** Presencial
- **Fechas y horarios:** Consultar nuestro calendario
- **Horas de curso:** 18 horas en 3 días
- **Incluye:** Recetario con postres originales de La Postrería / Mandil de la Postrería / Material e insumos de curso / Certificado / Caja con elaboraciones realizadas.
- **Precio:** \$6200 MXN



## DÍA 1 (6 horas)

### TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y pastelería actual.
- Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato.
- Como usar este recetario y como cambiar las recetas.
- Bases de bizcochos a partir de grasas, purés, secos, etc.
- Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados.
- Masas quebradas: Ingredientes y función de estos. - Montajes por textura con lógica.

### TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 23 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor y textura: Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, pâtes de fruits, salsas, bases crujientes, embebidos...

## RECETAS

- Bizcocho húmedo de cacao
- Pan de miel
- Bizcocho de avellanas
- Batido de Cake de caramelo
- Batido de Cake de cítricos
- Batido de Cake de chocolate y frambuesas
- Bizcocho de especias
- Frangipan de cerezas
- Bizcocho de pistache
- Financier de cítricos
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Pastas varias de frutos secos
- Pralinés varios de frutos secos
- Toffee de haba tonka
- Puré de piel de limón
- Punch de cítricos
- Punch base
- Cremoso montado de cereza
- Purés de limón real
- Puré de piel de naranja
- Chocolate de metate



## DÍA 2 (6 horas)

### TEORÍA DE INICIO

- Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y función de estos.
- Como funciona un gelificante? Dispersión e hidratación, como cambiarlos con lógica.
- Tipos de gelificantes dependiendo de la textura deseada y tabla de conversión.
- Tabla de azúcares y como utilizarlos para consistencias y dulzor a nuestro gusto.
- Montaje de pasteles para almacenaje.
- Uso de liofilizados para texturas crocantes.
- Como dar otros usos a moldes de línea.
- Enmoldados sin molde.

### TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración, montaje y enmoldado del siguiente paso de pasteles y entremets: Mousses, cremosos aireados, merengues, texturas extras, conservación y almacenaje para organizar la producción en una pastelería.

## RECETAS

- Mousse de pastel de puré de frutas frescas
- Mousse de pastel de purés cocidos
- Mousse de pastel de infusiones
- Mousse de pastel de frutos secos y pastas.
- Mousse de pastel de chocolate
- Mousse a partir de jugos
- Pulverizados de chocolate oscuro
- Pulverizados de chocolate blanco
- Glaseados para color (Rojo, verde pistache, oro)
- Glaseado de cocoa negra
- Avellanas caramelizadas
- Fritura de frutos secos
- Cítricos cristalizados
- Hojas de chocolate
- Bases crocantes de streussel
- Merengue sin dulzor con dextrosa
- Baños con Kappa
- Bases crocantes con frutos secos
- Geles de fruta
- Paté de fruits fluídas
- Cakes bañados
- Escamas de oro
- Siluetas de chocolate con plantilla
- Cintas de chocolate con acabado granulado y liso
- Monedas/sello de chocolate
- Cacahuates miméticos
- Baños crujientes
- Termoformado con chocolate



## DÍA 3 (6 horas)

### TEORÍA DE INICIO

- SABOR, como crear combinaciones gustativas.
- Pulverizados: Que utensilios son necesarios y como podemos modificarlos - Como aplicar estas recetas a pasteles de vitrina.
- Chocolate: Distintas vías de atemperado y usos para vitrina.
- Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería.

### TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS

Desmoldados, pulverizados, glaseados, acabados con chocolate, frutas, oro, etc.

## MONTAJE DE PASTELES, ENTREMETS & CAKES

### PASTEL 1 – 100% PISTACHO

- Pasta de pistacho
- Bizcocho de pistacho tostado
- Mousse de pistacho crudo
- Pistachos repelados
- Glaseado de pistacho y chocolate
- Cinta de color
- Praliné crujiente
- Enmoldado de aro

### ENTREMET 2 – OTOÑO

- Sablé de cacao
- Chocolate de metate
- Mousse de chocolate de metate
- Pan de especias
- Puré de piel de naranja
- Cacao garapiñado
- Glaçage negro
- Hojas de chocolate
- Pulverizado cacao
- Gotas de almendra amarga

### ENTREMET 3 – HONEY

- Bizcocho de miel
- Mousse de miel
- Crema de limón real y yuzu
- Cinta de azúcar matizado
- Glaseado dorado
- Panal
- Base de quinoa inflada
- Siluetas de chocolate

### TARTA 4 – AMARENA

- Masa sablé (formula Postrería)
- Formado de tartas
- Paté de fruit fluida de cerezas
- Cremoso montado de chocolate/amaretto
- Cereza mimética
- Baño de kappa y licor
- Fritura de almendras
- Frangipane de cerezas amaranas
- Chocolate fundido bronceado

### TARTA 5 – CARMELIA

- Bizcocho de avellanas caramelizadas
- Toffee de infusión de haba tonka
- Baño crujiente
- Pulverizado caramelizado
- Mousse de chocolate caramelizado
- Avellanas bronceadas
- Rellenos líquidos

### CAKE 6 – BANANA

- Batido de cake
- Plátano salteado
- Cremoso montado
- Baño con liofilizados

### ENTREMET 7 – STRAWBERRIES & CREAM

- Mousse de fresas y yogurt
- Cremoso de yogurt y rosas
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Compota de fresas
- Pulverizado rojo
- Gotas den agua de rosas
- Glaseado rojo
- Base crujiente de fresas liofilizadas

### PASTEL 8 – LEGO

- Financier de limón
- Mousse de coco
- Gel de maracuyá
- Piel de lima confitada
- Sablé de deshidratados
- Pistoleados varios
- Mousse de mango
- Enmoldado de chocolate

### CAKE 9– CHOCO-ADICT

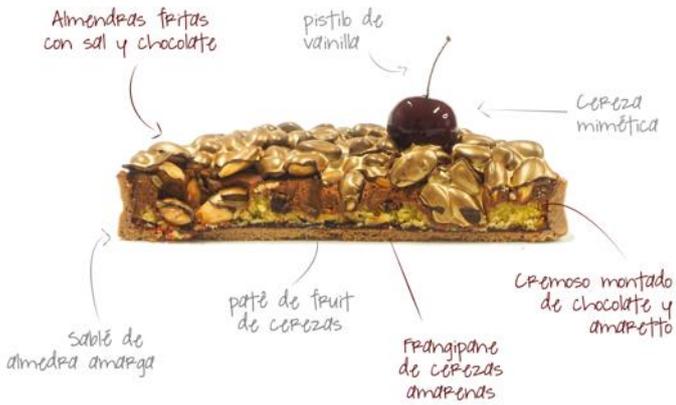
- Batido de chocolate 75% y frambuesa
- Punch
- Baño de chocolate y nibs
- Escamas de oro
- Láminas crujientes

### CAKE 10 – CITRUS

- Batido de cake
- Punch de cítricos
- Laminas de cítricos caramelizadas
- Naranja confitada



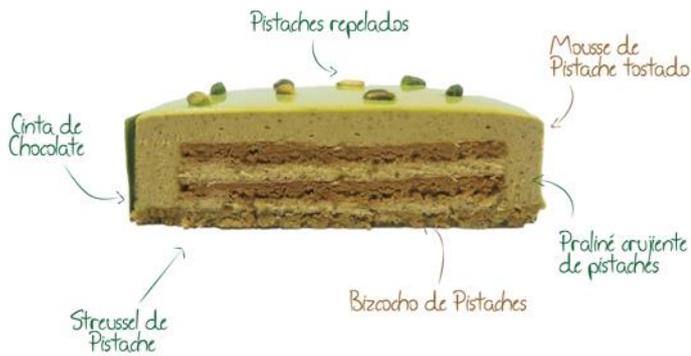
# AMARENA



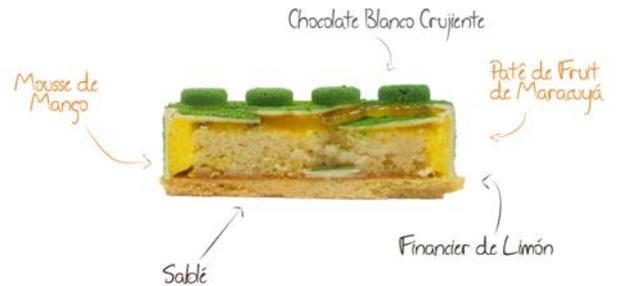
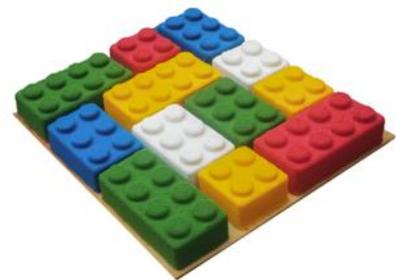
# OTOÑO



# 100% PISTACHE



# LEGO



# PREGUNTAS FRECUENTES

## **¿Dónde se imparten los cursos?**

Los cursos se realizarán en las instalaciones de la Postrería. Avenida Pablo Neruda 3180-A, Guadalajara, México.

## **¿Quién imparte los cursos?**

Los cursos son impartidos por los chefs y jefes de cocina de la Postrería, cada uno especializado en el area del curso en específico.

## **¿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 optimos 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?**

No disponemos de promociones ni descuentos, bajo ninguna situación ni circunstancia. Tampoco por inscribirse en varios talleres, ya que cada curso es independiente.

## **¿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 necesario traer nada el día del curso; los talleres incluyen material, insumos y mandil; solo necesita venir con muchas ganas de aprender y si desea tomar apuntes (lo cual recomendamos) una pluma para tomar nota en el recetario que nosotros le ofreceremos.

La vestimenta es a gusto del alumno, aunque siempre recomendamos filipina si tuvieran (no es obligatorio).

Para cualquier duda o aclaración, puedes escribirnos a nuestro correo o WhatsApp 3320267085.



Postrería  
taller