

CURSO

“BOLLERÍA CREATIVA”



En este curso aprenderás a trabajar con masas fermentadas como hojaldre, brioche, masa madre y otras bases clásicas de la bollería, pero desde un enfoque creativo y artístico. Exploraremos diferentes estilos y tendencias de la bollería moderna, incluyendo el uso de ingredientes inesperados, formas originales y decoraciones innovadoras.

FORMATO DEL CURSO: Presencial

FECHAS Y HORARIOS: Consulta nuestros calendarios

DURACIÓN DEL CURSO: 2 días, 10 horas

INCLUYE: Recetario original, certificado, material e insumos, elaboraciones realizadas

Curso intensivo “BOLLERIA CREATIVA”



DIA 1 (5 HORAS)

- **TEORIA DE INICIO**

Introducción al curso

Historia de masas danesas y hojaldre

Importancia de los ingredientes (harina, grasas, levaduras)

Gluten ¿Qué es?

¿Qué es un pre fermento?

DISTRIBUCIÓN DE CURSO

Día 1.

Elaboración de las masas principales

Elaboración de rellenos a base de chocolate,
pastas de frutas, ganaches horneables y



DIA 2 (5 HORAS)

- TEORIA DE INICIO

Empastado y laminado de masas

Formado de piezas

Anatomía del laminado

ELABORACIONES A REALIZAR

Danesa selva negra

New York roll

Pain au chocolat red velvet

Croissant saint honore

Flan parisino



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.

¿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 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.

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

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



Postrería
taller