

# CURSO

## “FORMULACIÓN DE HELADERÍA”



Este curso ofrece una experiencia práctica y teórica para que los participantes aprendan a dominar el arte de la heladería profesional. A lo largo de este curso, conocerás las diferentes familias de helados, ajustes a la formulación del mix, procesos de elaboración y técnicas de conservación.

**FORMATO DEL CURSO:** Presencial

**FECHAS Y HORARIOS:** Consulta nuestros calendarios

**DURACIÓN DEL CURSO:** 2 días, 10 horas (2 clases de 5 horas)

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

# Curso “FORMULACIÓN DE HELADERÍA”



## DIA 1.- TEORIA

### 1.- Definición e historia del helado

### 2.- Elementos básicos de un helado (definición, familia y sustitutos)

- Agua. - importancia y porcentajes necesarios
- Aire. - Fundamentos y como se incorpora
- LPD
- MG
- Neutros. - Estabilizantes y emulsionantes naturales y modificados
- Azúcares

### 3.- Clasificación de la heladería tradicional

- Mantecados
- Helados sobre base blanca
- Sorbetes y sorbetes grasos

### 4.- Clasificación de helados por producción

- Vitrina
- Gastronómicos
- Soft
- Industriales

### 5.- Tipos de máquinas de helado

### 6.-Proceso de elaboración

### 7.-Formulación del mix

- Importancia de los ingredientes
- Formulas y tablas
- PAC
- POD
- Como formular con alcoholes
- Como calcular la materia grasa
- Puntos de congelación para conservación.
- Puntos de congelación negativos

### 8.-Como crear nuevas combinaciones gustativas

### 9.-La importancia del sabor

- Gusto
- Aroma
- Textura





## DIA 2.- RECETAS

### 1.- Tablas de formulación

### 2.- Ejercicios de formulación de hlados y paletas

### 3.-Principios de heladería baja en calorías

### 4.- Recetas de bases de helado

- Mantecado de ron
- Mantecado de nuez
- Mantecado de vainilla y café
- Mantecado de mantequilla noisette
- Sorbete de nopal
- Sorbete de mango
- Semi sorbete de zanahoria y naranja
- Sorbete de Jamaica y canela
- Helados de vaina de vainilla
- Helados de fresas con nata
- Helado de galleta
- Helado de pimienta rosa

### 5.- La importancia de la maduración del helado

### 6.- Recetas de toppings para helado

- Toffee de infusión
- Caramelizados
- Fruta liofilizada impermeabilizada
- Azúcares saborizados
- Merengues de sabor
- Chocolate con formas a partir de moldes
- Escarchado de hojas y flores
- Desgranado nitro
- Fruta impregnada

### 7.-Montaje, emplatado y decoración



# 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 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@lapostreriagd.com](mailto:taller@lapostreriagd.com) o WhatsApp 3320267085.



Postrería  
taller