

# CURSO

## “PASTELERÍA DE VITRINA”



Este curso está diseñado para quienes desean incursionar en el apasionante mundo de la pastelería, ya sea como principiantes o para adquirir experiencia práctica. Con el objetivo de brindar a los alumnos las herramientas y conocimientos esenciales para comprender los principios de la pastelería. Además, se capacitará en técnicas clave que les permitirán diseñar y adaptar sus propios postres según sus necesidades y preferencias.

**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



## DIA 1 (5 HORAS)

- TEORIA DE INICIO  
Introducción al mundo de la pastelería  
La importancia de los ingredientes  
Tablas de azúcares y como usarlos para consistencias  
SABOR como crear combinaciones con lógica  
Mousse ( formulación, variables

## RECETAS

- Cremoso de chesecake montado
- Streussel de cacao reconstruido
- Pure de piel de limón
- Baño de kappa lácteo
- Baño de chocolate
- Bizcocho de avellana
- Mousse de caramelo
- Toffe salado
- Malvavisco de mascabado
- Toffe untoso
- Decoración de chocolate

- Cremoso de te oolong
- Gelificado de durazno
- Baño de chocolate
- Sable de cacao
- Pulverizado
- Bizcocho tierno de almendras
- Baño de kappa neutro
- Bizcocho húmedo de cacao
- Mousse de chocolate y vainilla

- Chocolate tostado
- Enjambre de chocolate
- Glaçage de chocolate
- Decoración con chocolate dulcey
- Gelificado de piña
- Confitura de grosella
- Baño de chocolate blanco
- Malvavisco de vainilla
- Bizcocho de mascabado
- Sable de caramelo
- Mousse de vainilla



## DIA 2 (5 HORAS)

- TEORIA DE INICIO

Gelatinas ( bloom, tipos, temperaturas )

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

Masas quebradas ( ingredientes, técnicas )

Bases pastelería saludable

## RECETAS

-Compota de fresas y licor de sauco

-Financier de limón

-Mousse de Earl gray

-Baño crujiente rojo

-Pulverizado rosa

-Mousse de café

-Gelificado de plátano

-Ganache de corte de

-Chocolate blanco

-Chocolate moldeable

-Toffe de café

-Mousse cocida

-Decoración de chocolate

-Sable neutra

-Pate de fruit de frambuesa

-Higos confitados

-Frangiepan de almendras

-Crema Inglesa montada

-Baño de chocolate amarillo

-Pate de fruit de limón

-Cremoso de te matcha

-Frutos rojos macerados con tomillo

-Bizcocho de almendra

-Decoración de chocolate blanco

-Sable de limón



## DIA 3 (5 HORAS)

- **TEORIA DE INICIO**  
Chocolate ( atemperado, técnicas )  
Montaje de productos  
Conservación y almacenaje de los productos

## MONTAJE DE LA VITRINA

### **CAMELIA**

Bizcocho de avellana  
Mousse de caramelo  
Toffe salado  
Malvavisco de mascabado  
Toffe untoso  
Decoración de chocolate

### **TEDDY**

Mousse de café  
Gelificado de plátano  
Ganache de corte de chocolate blanco  
Chocolate moldeable  
Toffe de café  
Mousse cocida  
Decoración de chocolate

### **TARTA DE HIGO Y FRAMBUESA**

Sable neutra  
Pate de fruit de frambuesa  
Higos confitados  
Frangiepan de almendras  
Crema Inglesa montada

### **SOUL**

Confitura de grosella  
Baño de chocolate blanco  
Malvavisco de vainilla  
Bizcocho de mascabado  
Sable de caramelo  
Mousse de vainilla

### **SEROTONINA**

Bizcocho húmedo de cacao  
Compota de piña  
Mousse de chocolate 75%  
Bases de enjambre  
Glaseado de chocolate  
Moléculas de chocolate  
Dulcey

### **FRESAS Y EARL GREY**

Financier de limón  
Compota de fresa y sauco  
Mousse de Earl grey  
Baño crujiente de chocolate blanco  
Pulverizado rosa

### **MANDARINA CHEESECAKE**

Creoso de queso y mandarina  
Streusel de cacao  
Pure de piel de mandarina  
Baño de gelatina kappa

### **PEACH**

Mousse de oolong  
Gelificado de mango y durazno  
Sablé de cacao

### **PIO**

Baño de chocolate amarillo  
Pate de fruit de limón  
Creoso de te matcha  
Frutos rojos macerados con tomillo  
Bizcocho de almendra  
Decoración de chocolate blanco  
Sable de limón

### **POSTRES EXTRAS:**

Lemon pie  
Ice Cream  
Rossetta  
Tarta Grosella

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



Postrería  
taller