

# CURSO

## “PASTELES CLÁSICOS”



¡Lleva la tradición pastelera al siguiente nivel!

Este curso está diseñado para transformar los pasteles clásicos 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:** 2 días, 10 horas (2 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 PASTELES CLÁSICOS

Pastel red velvet	Pastel de fresa y nata	Crumble de nuez y especias
Bizcocho velvet de cacao	Crema montada de fresa	Decoración de chocolate
Ganache de chocolate	Cremoso de queso	Pastel de vainilla y haba tonka
Cremoso de queso	Fresas salteadas	Bichoco de vainilla
Pastel de cajeta y nuez	Bizcocho tierno de almendras	Mousse de haba tonka
Bizcocho de nuez	Pate de fruit de fresa	Decoración de chocolate
Mousse de cajeta	Pastel carrot cake	Toffe untuoso de vainilla
Pasta de nuez	Bizcocho tierno de zanahoria	
Crema montada de nuez	Cremoso de nuez y naranja	
Chocolate dulce		

# 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

## PASTEL RED VELVET

Bizcocho velvet de cacao  
Ganache de chocolate  
Cremoso de queso

## PASTEL CARROT CAKE

Bizcocho tierno de zanahoria  
Cremoso de nuez y naranja  
Crumble de nuez y especias  
Decoración de chocolate

## PASTEL DE CAJETA Y NUEZ

Bizcocho de nuez  
Mousse de cajeta  
Pasta de nuez  
Crema montada de nuez  
Chocolate dulcey

## PASTEL DE VAINILLA Y HABA TONKA

Bichoco de vainilla  
Mousse de haba tonka  
Decoración de chocolate  
Toffe untuoso de vainilla

## PASTEL DE FRESA Y NATA

Crema montada de fresa  
Cremoso de queso  
Fresas salteadas  
Bizcocho tierno de almendras  
Pate de fruit de fresa





# 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