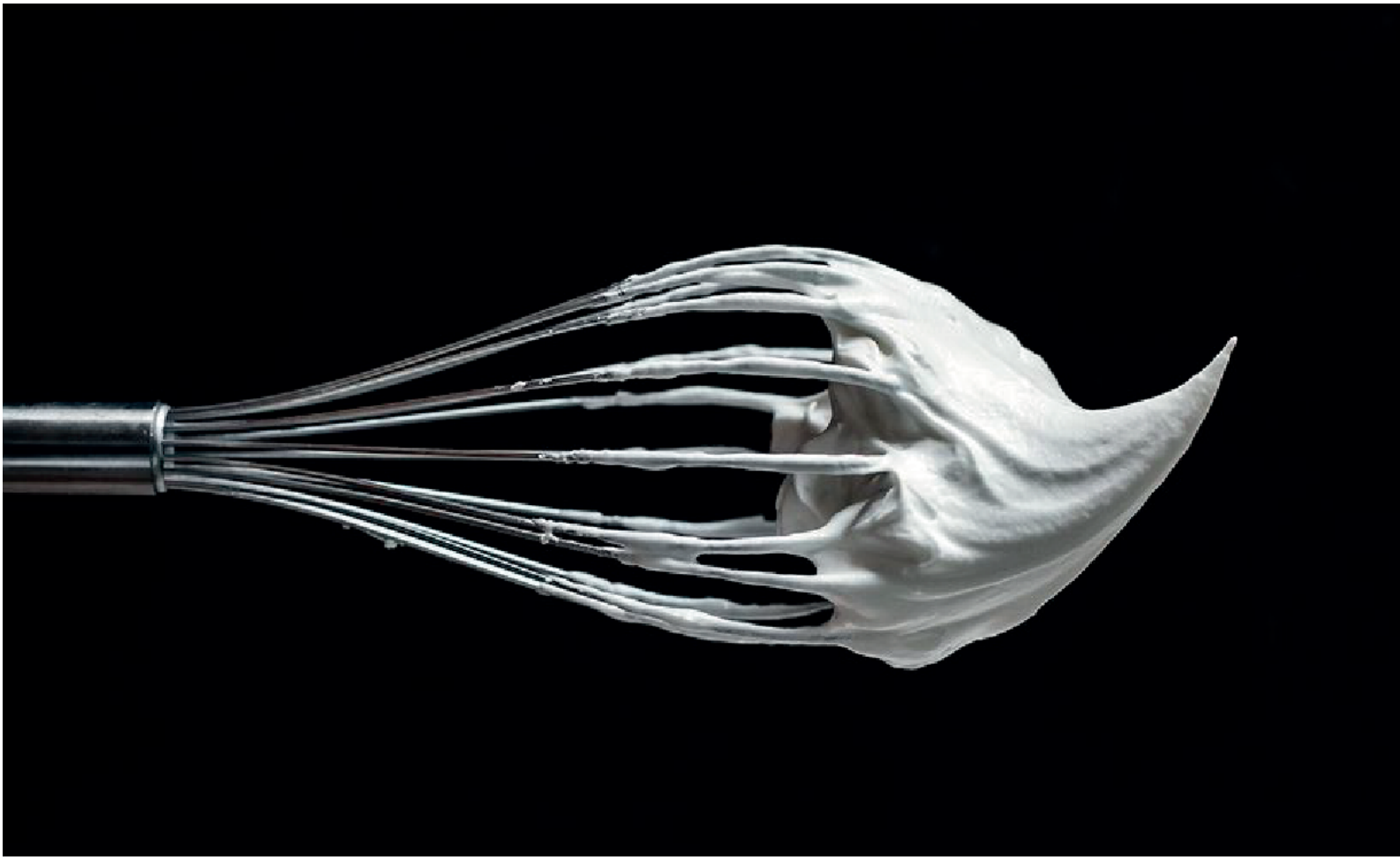
CURSO INTENSIVO - 3 DÍAS - 15 HORAS

`CLÁSICOS DE LA PASTELERÍA EUROPEA´



Curso práctico/demóstrativo de bases y técnicas de pastelería clásica aplicados a conocidos postres individuales, verrines y pasteles de la pastelería tradicional europea (francesa, suiza, alemana, italiana y belga) con un pequeño giro de montaje hacía nuestra visión actual pero sin perder la esencia de sabor y texturas que los caracterizan.
Un curso donde se trabajaran y explicarán desde la base distintos hojaldres, pasta choux, cremas aireadas, compotas, glaseados, bizcochos, crujientes, atemperados de chocolate, craquelines, pulverizados, diversidad de montajes y mucho más. Además de almacenaje y organización de elaboraciones para una venta real de pastelería.

- Formato de curso: Presencial
- Fechas y horarios: Consultar nuestro calendario
- Horas de curso: 15 horas en 3 días
- Incluye: Recetario original de la Postrería / Mandil de la Postrería / Material e insumos de curso / Certificado / Elaboraciones del curso

CURSO INTENSIVO
`CLÁSICOS DE LA PASTELERÍA EUROPEA´

DÍA 1 (5 horas)

TEORÍA DE INICIO
- Introducción al curso.
- Diferencias entre técnicas de pastelería clásica / pastelería actual y como están unidas.
- Como usar este recetario y como cambiar las recetas.
- Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados.
- Hojaldre: Importancia de los ingredientes y entendimiento de la técnica.
- Bases de bizcochos a partir de grasas, purés, secos, etc.
- Masas quebradas: Ingredientes y función de estos. - Montajes por textura con lógica.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS
Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor y textura: Bizcochos por familias, esponjas, hojaldre, cremosos, cremas, pâtes de fruits, salsas, bases crujientes, embebidos, pralines, etc.

RECETAS

- Hojaldre: Empaste a mano
- Hojaldre: Primera vuelta a mano
- Compota de cereza
- Compota fresca de fresas
- Compota de manzana
- Crema pastelera Postrería
- Bizcocho gioconda
- Bizcocho soletilla
- Bizcocho tiramisú
- Dacquoise
- Bizcocho de nata fraisier
- Paté sucre
- Cremoso de café
- Pastas varias de frutos secos
- Pralinés varios de frutos secos
- Relleneno religieuse frutos secos
- Relleneno religieuse fruta
- Relleneno religieuse chocolate
- Relleno eclair
- Flores de chocolate

DÍA 2 (5 horas)

TEORÍA DE INICIO
- Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y función de estos.
- Pate a choux: Importancia de los ingredientes y entendimiento de la técnica.
- 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..
- Temperaturas de horneado y adecuaciones a tipos de horno
- Enmoldados sin molde.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes
Elaboración, montajes con lógica de texturas y enmoldado de centros: 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
- Hojaldre: Segunda vuelta doble
- Hojaldre: Tercera vuelta doble
- Ganache montada de vainilla
- Mousse de chocolate
- Ganache tradicional
- Crema de mantequilla tostada
- Formado de tartas sucré
- Masa Craquelin
- Pate a Choux
- Impermeabilizado de tartas
- Horneado de tartas
- Crema mouseline
- Glaçage neutro
- Suprema vainilla
- Decoración chocolate roto
- Duyado y horneado Eclairs
- Duyado y horneado Religeuse
- Duyado y horneado París Brest
- Cremoso de fresas
- Pulverizado black forest gateau
- Cereza mimética
- Glaseado cereza
- Glaçage Opera
- Nata con kirsh

DÍA 3 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- 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.
- Duyados: elección y técnicas
- Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería.
- Montaje y degustación de pasteles, individuales y verrines.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS

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

MONTAJE DE PASTELES, INDIVIDUALES & VERRINES

BLACK FOREST GÂTEAU
- Bizcocho gioconde de cacao
- Crema montada de vainilla
- Embebido de kirsh
- Compota fluida de cerezas
- Hojuelas de chocolate crujiente
- Cerezas frescas
- Cerezas miméticas

BLACK FOREST INDIVIDUAL
- Streussel de cacao
- Baño de chocolate
- Pulverizado de cacao
- Bizcocho gioconde de cacao
- Crema montada de vainilla
- Embebido de kirsh
- Compota fluida de cerezas
- Hojuelas de chocolate crujiente
- Cerezas frescas
- Cerezas miméticas

FRAISIER
- Bizcocho de nata
- Cremoso de fresas
- Conserva de fresas
- Crema de limón y vainilla
- Glaseado neutro
- Corte de fresas

VERRINE FRAISIER
- Bizcocho de nata
- Cremoso de fresas
- Conserva de fresas
- Crema de limón y vainilla
- Gel de fresas

MILHOJAS CLÁSICO
- Hojaldre caramelizado
- Crema diplomática
- Toffee
- Compota de frutos rojos

OPÉRA GÂTEAU
- Bizcocho sacher
- Embebido de café
- Crema de café
- Cremoso de matequilla tostada
- Glaçage negro
- Grano de café mimético

OPÉRA INDIVIDUAL
- Bizcocho sacher
- Embebido de café
- Crema de café
- Cremoso de matequilla tostada
- Glaçage negro
- Grano de café mimético

SAINT HONORÉ
- Pâte a choux
- Hojaldre caramelizado
- Caramelo para choux
- Relleno de fruta
- Ganache montada blanca

SAINT HONORÉ INDIVIDUAL
- Pâte a choux
- Hojaldre caramelizado
- Caramelo para choux
- Relleno de fruta
- Ganache montada blanca

TARTE TATÍN
- Manzana caramelizada
- Caramelo infusionado
- Hojaldre invertido
- Glaçage con oro

TARTE TATÍN INDIVIDUAL
- Manzana caramelizada
- Caramelo infusionado
- Hojaldre invertido
- Glaçage con oro

TIRAMISÚ
- Cremoso de mascarpone
- Baño de café y amaretto
- Bizcocho soletilla
- Acabados con cacao y café

TIRAMISÚ INDIVIDUAL
- Cremoso montado de mascarpone
- Baño de café y amaretto
- Bizcocho soletilla
- Crujientes de cacao y café

ECLAIRS
- Pâte a choux
- Glaseados varios
- Relleno de frutos secos
- Relleno de fruta
- Relleno de cremoso

RELIGIEUSE
- Pâte a choux
- Craquelin clásico
- Craquelin de cacao
- Craquelin de matcha
- Relleno de praliné
- Relleno de matcha
- Relleno de chocolate

PARIS BREST
- Pâte a choux
- Craquelin de cacao
- Mousseline de chocolate y naranja
- Pâte de fruit de naranja
- Naranja cristalizada

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 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 (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