

CURSO INTENSIVO - 2 DÍAS - 9 HORAS

# PAN DULCE & BOLLERÍA

\$4900 MXN



Curso demostrativo de panadería dulce y bollería en la que el alumno aprenderá a reconocer y seleccionar con lógica los tipos de harina para cada elaboración dulce, así como utensilios, técnicas de amasados, reposos, fermentaciones, boleados y tipos de horneado adaptado a distintos hornos, piezas y formatos.

El objetivo principal del curso es que cada alumno pueda entender cada proceso asociado a las masas dulces, aplicando y practicando las diferentes familias de masas (masas de fritura, masas quebradas, masas laminadas, etc.) así como sus combinaciones con diferentes rellenos horneables, rellenos frescos, frutas, chocolates, glaseados naturales o brillos entre muchos otros, para así crear sus propias elaboraciones de panadería adaptándose a las características ambientales, instalaciones y o tiempos de trabajo, así como aprender métodos de conservación y almacenaje.

- **Formato de curso:** Presencial
- **Fechas y horarios:** Consultar nuestro calendario
- **Horas de curso:** 9 horas en 2 días
- **Incluye:** Recetario impreso / Mandil de la Postrería / Material e insumos de curso / Certificado / Degustación de postres del curso
- **Precio:** \$4900 MXN

## CLASE 1 (4 horas y media)

### TEORÍA

- La importancia de los ingredientes.
- **Harinas:** Tipos y elección para nuestras piezas.
- **Levaduras:** ¿Que son? ¿Cuál es su función?.
- **Fermentaciones:** Diferencia entre fermentaciones de levadura y de masa madre.
- **Grasas:** Mantequilla, aceite, frutos secos ¿Qué función tienen además de aportar sabor?.
- **Huevos:** ¿Que aporta? ¿Cuando usar yema y cuando huevo completo?.
- **Lacteos:** Su aporte para crear masas más complejas.
- **Azúcares:** Caramelizaciones, tablas de tipos de azúcares, como afecta a la fermentación.
- **Técnicas de amasado de masas horneadas.**
- **Técnicas de amasado para masas trenzadas.**
- **Técnicas de amasado para masas de fritura.**

### AMASADOS/RECETAS;

- Pan de Muerto
- Nudo de Cardamomo
- Berlinesa de Frutos rojos
- Berlinesa de Maracuyá
- Donut clásico con glaseado neutro
- Donut bañado con chocolate y avellanas
- Golfeado venezolano (rol de piloncillo)





## CLASE 2 (4 horas y media)

### TEORÍA

- Masa laminadas (diferencia entre danesa y hojaldre).
- Como plegar una masa laminada y que efecto tiene en la pieza final.
- Tipos de mantequilla para una masa laminada.

### AMASADOS/RECETAS;

- Masa danesa laminada a mano.
- Danés de mora azul y ricotta.
- Rol laminado de guayaba.
- Empanada (laminada) de manzana.

### FORMADO & HORNEADO;

- Honeado de Pan de muerto.
- Horneado de Nudo de Cardamomo.
- Fritura de Berlinesas y llenado.
- Fritura de donuts, glaseados y baños.
- Horneado de Golfeado venezolano.
- Horneado de Danés de mora azul y ricotta.
- Horneados de Rol laminado de guayaba.
- Horneado de Empanada de manzana.

### PRESENTACIÓN & DEGUSTACIÓN



# PREGUNTAS FRECUENTES

## **¿Dónde se imparten los cursos?**

Los cursos se realizarán en las instalaciones de la Postrería Taller:  
Calle Libertad #1780, Colonia Americana C.P.44160

## **¿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