

CURSO INTENSIVO - 4 DÍAS - 18 HORAS

TÉCNICAS EN POSTRES 2021

\$7800 MXN



Curso práctico de postres y cocina dulce en el que se mostrará y se practicarán diversas técnicas aplicadas a postres (mas de 85 elaboraciones/técnicas y sus variantes) como usos del nitrógeno líquido, esferificación, espumas, esponjas, chocolate atemperado en agua helada, deshidratados, ahumados en pastelería, etc... Además de técnicas clásicas de pastelería como mousses, crumbles, ganaches, cremosos montados, y mucho más.

Trabajando distintos sistemas de emplatado (paisajismo, adaptación, mimetismo) así como vías creativas para crear un plato, iniciación a la heladería, como combinar sabores de manera lógica, como hacer moldes de silicón para crear postres personalizados, importancia de los aromas a la hora de cocinar, etc...

El objetivo principal de este curso es que cada alumno tenga las herramientas creativas y técnicas para poder crear sus propios postres.

- **Formato de curso:** Presencial
- **Fechas y horarios:** Consultar nuestro calendario
- **Horas de curso:** 18 horas en 4 días
- **Incluye:** Recetario con postres originales de La Postrería / Mandil de la Postrería / Material e insumos de curso / Certificado / Degustación de postres del curso
- **Precio:** \$7800 MXN



DÍA 1 (4 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y mundo dulce actual.
- Diferencias entre pastelería y postres al plato.
- Gelificantes: Grados Bloom, fórmulas de conversión, tipos de gelificantes y usos.
- Nitrógeno Líquido: Que es, como usarlo y técnicas aplicadas.
- Enmoldados sin molde.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 3 recetas – 21 elaboraciones/técnicas diferentes

Uso de distintos gelificantes, moldes desechables, cálculo de temperaturas en horneados, caramelizado tradicional, texturas heladas, emplatados con lógica, shots nitro, pâte de fruits como cremas.

RECETAS

POSTRE 1

COCONUT

- Mantequilla noisette
- Financier de limón
- Gel roto de yuzu
- Shots nitro de maracuyá
- Shots nitro de yogurt
- Puré de piel de lima
- Sorbete de coco
- Cocos miméticos
- Mango en almíbar fresco
- Pieles de cítricos confitadas

POSTRE 2

FLOR DE VIOLETA

- Oblea de cassis y violetas
- Pâte de fruit de moras
- Centro helado de violeta
- Extractos naturales aplicados postres
- Plantillas manuales

POSTRE 3

PANAL

- Helado de romero
- Panal helado de yuzu
- Palomitas garapiñadas
- Puré de limón amarillo
- Gelatina suave de miel
- Toffee de miel



DÍA 2 (5 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Vías creativas aplicadas a postres.
- Bases de chocolatería: Métodos de atemperado, cristalización y mitos.
- Espumas: Estructuras, vías para hacer espumas y otros usos del sifón
- Infusiones: Tiempos y como aplicarlos para variar aromas en las recetas
- Estructuras básicas de cada receta: Como cambiar la receta sin cambiar su estructura

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 3 recetas – 28 elaboraciones/técnicas diferentes

Uso de pistola de pintura para difuminar y salpicar, cascara de chocolate, hojas de chocolate, texturas caramelizadas, caramelos a partir de secos y a partir de purés, ahumado en postres, palomitas nitro, helado con base grasa, sorbete con base grasa, mimetismo...

RECETAS

POSTRE 1

CACAOTAL

- Cacaos de chocolate
- Pistoleados rojo y amarillo
- Sorbete de chocolate de metate
- Bizcocho de especias
- Chocolate blanco tostado
- Hojarasca de canela
- Puré de naranja
- Espuma de arroz y tonka
- Hojas de chocolate
- Puré de naranja

POSTRE 2

CAMEMBERT & JEREZ

- Cremoso de queso al vapor
- Piñones caramelizados
- Helado de Jerez
- Pasas liquidas de Jerez
- Esferificación inversa deshidratada
- Toffee de miel tostada
- Gelatina de miel tostada
- Pistoleado blanco
- Enmoldado sin molde

POSTRE 3

PRIMAVERA HELADA

- Apio confitado
- Caramelo de guisante
- Hojas de caramelo
- Azúcar balsámico
- Gel de guanabana
- Palomitas nitro de guanábana
- Frappé de manzana/apio
- Ate de bergamota
- Manzana impregnada



DÍA 3 (4 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- Heladería; Bases clásicas, organización por producción, porcentajes, maquinas, procedimientos, elementos básicos (Agua / Aire / MG / Emulsionantes / Estabilizantes / Alcoholes / Azúcares)
- Tabla de azúcares y como aplicarla a heladería, chocolatería y panes
- Esferificación: Ingredientes base, como funciona, conservación y variantes (básica e inversa, moldeable, calientes, multiesferificación, pasificados, etc...)

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 3 recetas – 26 elaboraciones/técnicas diferentes

Obleas de purés deshidratadas, gelatinas deshidratadas, bizcochos para embeber, sopas heladas, esferificación, aromas destilados aplicados a postres, merengues de sabor natural, malvaviscos desde infusión, elementos culturalmente salados en postres, helado de base blanca por infusión, helado con extracto natural, escarchados, etc...

RECETAS

POSTRE 1

FLOR DE VAINILLA

- Flor de yogurt
- Oblea deshidratada de yogurt
- Vainas miméticas
- Puré de manzana
- Yogurt de vainilla
- Chia de whisky
- Helado de vaina de vainilla
- Caramelo de aceituna negra
- Crema de caramelo salado
- Pistilos deshidratados
- Bizcocho de nata

POSTRE 2

FLORAL

- Azúcar de limón real
- Malvavisco de azahar
- Azúcar de lavanda
- Merengues de lavanda
- Cremoso de yogurt y rosas
- Sopa de jamaica
- Puré de limón real
- Helado de violetas
- Gelatina de lima kaffir
- Rosas escarchadas

POSTRE 3

MOLUSCO DE TIERRA

- Baño de alginato
- Mezcla de esféricos de guanábana
- Preparación de conchas
- Supremas de limón



DÍA 4 (4 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- SABOR: Que sentidos nos ayudan a percibirlo y como esto influye a la hora de cocinar, como crear combinaciones gustativas nuevas.
- Moldes de silicón: Como hacer tus propios moldes
- Liofilización: Que es y como usarlo en diferentes elaboraciones.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 3 recetas – 25 elaboraciones/técnicas diferentes

Chocolate en agua helada, algodones de sabor natural, caramelo soplado, manitol para cascaras, escarchados frescos con manitol, liofilizados, masas quebradas, geles, flores aplicadas con lógica, cremosos montados, sorbetes a partir de jugos y a partir de purés, helados de alcohol, empanizados dulces, etc...

RECETAS

POSTRE 1

ISPAHAN

- Sorbete de lichis & rosas
- Estofado de fruta
- Escarchado de flores
- Tapioca impregnada
- Pâte de fruit fluida
- Rosa nitro
- Gelatina de lichis

POSTRE 2

CEREZO

- Troncos de chocolate
- Cremoso montado de cereza
- PDF cerezas
- Streussel de cereza liofilizada
- Algodón de cereza
- Gelatina de cerveza negra
- Helado de amaretto

POSTRE 3

CORNETTO

- Espuma de coco
- Daquiose de coco
- Cono de manitol con molde de silicón
- Baño de maracuya lyo
- Sorbete de mango & jengibre
- Gel de maracuyá
- Gelatina rallada de jengibre
- Puré de piel de limón



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Dónde se imparten los cursos?

Los cursos se realizarán en las instalaciones de la Postrería. Avenida Pablo Neruda 3180-A, 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 área 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 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?

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.

