

# CURSO

## “PASTELES Y ENTREMETS”



Prepárate para vivir la magia de la Navidad a través del arte de la pastelería, En este curso práctico y creativo, aprenderás a elaborar una variedad de pasteles temáticos con inspiración navideña, combinando técnicas clásicas y modernas con decoraciones festivas que encantarán a todos. Este curso ha sido diseñado con el propósito de proporcionar a los participantes una formación especializada en la elaboración de pasteles integrando técnicas de repostería clásica con métodos contemporáneos de decoración.

**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

# Curso "PASTELES Y ENTREMETS"



## DIA 1

### 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

Mezcla de avellana y chocolate  
Baño de chocolate  
Mousse de caramelo  
Bizcocho de canela  
Toffe cremoso de café  
Sable de café  
Mousse de piñón  
Bizcocho de nata  
Embebido de whisky  
Cremoso de chocolate

Pulverizado verde  
Glaseado de ron  
Cremoso de yogurt jengibre  
Cubierta de chocolate blanco  
Bizcocho sin harina  
Streussel de cacao  
Chocolate moldeable  
Mezcla de chessecake  
Cremoso de chocolate  
Bizcocho de especias y frutos deshidratados

## DIA 2

Gelatinas (Bloom, tipos, temperaturas)  
Bases de bizcochos partir de grasas, pures, secos etc.  
Estructura de pasteles  
Masas quebradas (ingredientes, técnicas)  
Bases pastelería saludable

## RECETAS

Ganache montada de chocolate y vainilla  
Decoración de chocolate  
Praliné de nuez  
Frangípan

Cremoso de amaretto  
Pate de fruit de cereza  
Sable neutro  
Almendras cantones  
Decoración metalizada  
Mezcla de bizcocho de cacao  
Baño de chocolate oscuro  
Decoración de chocolate  
Bizcocho de caramelo  
Cremoso de choco menta  
Ganache de chocolate oscuro  
Cinturón de chocolate

Moño de chocolate

Crema montada de vainilla  
Bizcocho de especias  
Cremoso montado de chocolate de leche  
Toffe untuoso de vainilla  
Cacahuete caramelizado  
Galleta de choco chips  
Crema de mantequilla de cacao  
Pulverizado café



## DIA 3

Chocolate (atemperado, técnicas)

Montaje de productos

Conservación y almacenaje de los productos

### Cake de Avellanas

Mezcla de avellana y chocolate  
Cremoso de chocolate  
Baño de chocolate

### Fruit Cake

Bizcocho de especias y frutos deshidratados  
Glaseado de ron

### Amarena

Frangípan  
Cremoso de amaretto  
Pate de fruit de cereza  
Sable neutra  
Almendras cantones  
Decoración metalizada

### Pastel Gingerbread

Bizcocho de especias  
Cremoso montado de chocolate de leche  
Toffe untuoso de vainilla  
Cacahuete caramelizado  
Galleta de chocochips  
Crema de mantequilla de cacao  
Pulverizado café

### Cascabel

Mousse de caramelo  
Bizcocho de canela  
Toffe cremoso de café  
Sable de café

### Snowman

Cremoso de yogurt jengibre  
Cubierta de chocolate blanco  
Bizcocho sin harina  
Streussel de cacao  
Chocolate moldeable

### Cake 100% Chocolate

Mezcla de bizcocho de cacao  
Baño de chocolate oscuro  
Decoración de chocolate

### Corona de Navidad

Mousse de piñón  
Bizcocho de nata  
Embebido de whisky  
Cremoso de chocolate  
Pulverizado verde

### Chessecake Vasco

Mezcla de chessecake  
Ganache montada de chocolate y vainilla  
Decoración de chocolate  
Praliné de nuez

### Pastel de Candy Cane

Bizcocho de caramelo  
Cremoso de choco menta  
Ganache de chocolate oscuro  
Cinturón de chocolate  
Moño de chocolate  
Crema montada de vainilla

# PREGUNTAS FRECUENTES

## **¿Dónde se imparten los cursos?**

Los cursos pueden impartirse en la ciudad de Guadalajara o en la Ciudad de México. Consulta la disponibilidad en cada ciudad.

## **¿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@lapostreriagdl.com](mailto:taller@lapostreriagdl.com) o WhatsApp 3320267085.



Postrería  
taller