

CURSO

“PASTELES Y ENTREMETS”



Este curso está diseñado para personas con o sin experiencia que deseen aprender a elaborar un pastel entremets desde cero. Durante el curso, los alumnos comprenderán todas las bases necesarias, desde la preparación de distintos tipos de bizcochos y galletas, hasta el uso de gelificantes y técnicas avanzadas con chocolate, pulverización y decoración. Nuestro objetivo es brindar a los participantes las herramientas y conocimientos fundamentales para diseñar y elaborar pasteles entremets de alta calidad, ideales para eventos especiales o para exhibición en vitrinas refrigeradas.

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



DIA 1

TEORIA DE INICIO

Introducción al curso y diferencias en pastelería tradicional y actual
Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato
Bases de bizcochos a partir de grasas, pures, secos, etc.....
Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados
Masas quebradas: ingredientes, y funciones de cada uno.
Montajes por textura con lógica
Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor, y textura.
Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, salsas, bases crujientes, embebidos

RECETAS

Bizcocho húmedo
Bizcocho sin harina
Crujiente de avellanas
Cremoso de mandarina
Cremoso montado de rosas
Streussel neutro

Masa danesa
Puré de piel de mandarina
Cremoso de vainilla
Compota de cerezas
Gel de limón y toronja

Puré de piel de naranja
Sablé de almendras
Financier de limón
Bizcocho de nata y cereza
Brioche
Cheesecake vasco de vaina de vainilla
Crujiente de caramelo y vainilla
Gel de limón
Cremoso de kirsh
Streussel reconstruido
Crujiente de almendras y amaretto



DIA 2

Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y sus funciones.

Gelificantes: ¿Cómo funcionan y cómo cambiarlos?

Tipos de gelificantes: Cuales son, dispersión e hidratación. Tabla de conversiones

Formulación de ganaches y cremas a base de chocolate

Montaje de pasteles para almacén

Enmoldados sin molde

Aplicación de moldes de línea

RECETAS

Mousse de chocolate de metate

Compota de frambuesa y rosas

Malvavisco de rosas

Mousse de almendras

Mousse de caramelo avellanas

Cremoso de mantequilla noissete

Toffee untuoso de mantequilla

Manzanas caramelizadas

Praliné de cacahuete

Bizcocho tierno de cacahuete

Cacahuete caramelizado

Bizcocho tierno de matcha y frambuesa

Ganache montada de matcha

Brioche caramelizado

Glaseado de caramelo

Gel de manzana

Baño de chocolate oscuro

Pulverizado naranja

Pulverizado café

Mini limones

Mini naranjas

Glaseado de licor de cereza

Pulverizado negro

Pulverizado tinto

Pulverizado crema

Praliné de avellana

Embebido de amaretto

Glaseado de kappa de caramelo

Cremoso de vainilla

Baño de chocolate caramelizado



DIA 3

SABOR: Como crear combinaciones gustativas

Pulverizados: utensilios necesarios y como modificarlos

Chocolate, vías de atemperado y usos para vitrina

Conservación y almacenaje de los postres de vitrina en una pastelería

Otoño

Bizcocho húmedo de cacao
Puré de piel de naranja
Mousse de chocometate
Baño de chocolate oscuro
Hojas de chocolate
Crujiente de avellana y cacao

Mandarina cheesecake

Bizcocho de cacao sin harina
Cremoso montado de mandarina
Puré de piel de naranja
Pulverizado naranja
Crujiente de streussel reconstruido

Tarta de flores

Sablé de almendra
Compota de frambuesa y rosas
Cremoso montado de rosa
Malvavisco de violetas
Crema montada

Turrón de avellana

Praliné de avellanas
Bizcocho tierno de caramelo
Mousse de caramelo y avellana
Baño de chocolate
Pulverizado café

Canasta de flores

Gel de naranja
Gel de limón y toronja
Financier de limón
Cremoso de vainilla
Pulverizado crema
Pulverizado café
Mini limones miméticos
Mini naranjas miméticas

Black Forest

Bizcocho de nata con cereza
Glaseado de licor de cereza
Cremoso de kirsh
Mousse de almendra
Pulverizado tinto
Pulverizado negro
Compota de cereza
Crujiente de almendra y amaretto

Matcha y frambuesa

Bizcocho tierno de té matcha y frambuesa
Laminas de chocolate blanco y matcha
Ganache de té matcha

Peanut butter

Bizcocho tierno de cacahuete
Pasta de cacahuete
Baño de chocolate caramelizado
Cacahuete caramelizado
Cacahuete mimético de chocolate

French Toast

Brioche caramelizado
Embebido de amaretto
Cremoso de mantequilla noisette
Toffee untuoso de mantequilla
Crujiente de caramelo y mantequilla
Glaseado de caramelo
Pulverizado café caramelo

Tart Tatin

Manzana caramelizada
Streussel rustico
Glaseado kappa de caramelo
Cremoso de vainilla
Gel de manzana

Cheesecake vasco

Cheesecake vasco de vaina de vainilla
Masa danesa
Praliné de cacahuete

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@lapostreriagd.com o WhatsApp 3320267085.



Postrería
taller