

CURSO

“PASTELERÍA DE VITRINA SIN AZUCAR”



Este curso está diseñado para quienes desean incursionar en el apasionante mundo de la pastelería, ya sea como principiantes o para adquirir experiencia práctica. Con el objetivo de brindar a los alumnos las herramientas y conocimientos esenciales para comprender los principios de la pastelería saludable. Además, se capacitará en técnicas clave que les permitirán diseñar y adaptar sus propios postres según sus necesidades y preferencias.

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



RECETAS

- Cremoso montado de mandarina
- Mousse de albahaca
- Compota de fresas y sauco
- Financier de limon
- Curd de maracuya
- Mousse de jengibre
- Mousse Earl Grey

- Bizcocho de almendra
- Cremoso de vainilla
- Malvavisco de limón
- Bizcocho de queso.
- Citricos cristalizados

- Gelificado de citricos
- Baño de esferas
- Pure de piel de mandarina
- Casco de manitol
- Cremoso de queso
- Gel de maracuya
- Pate de fruit de toronja
- Streussel de te verde



RECETAS

- Sablé de almendras
- Bizcocho de hierbabuena
- Streussel Cacao
- Glaseado neutro
- Sable de cacao
- Pulverizado rojo
- Baño crujiente de chocolate blanco

- Pulverizado oscuro
- Esferas de caramelo
- Puré Piel limón verde
- Pulverizado chocolate
- Cremoso de vainilla
- Cinturones chocolate
- Laminas de chocolate

- Flores deshidratadas
- Glaseado kappa
- Merengue deshidratado
- Aros de chocolate
- Mousse de oolong
- Gelificado de melon y durazno



MONTAJE DE LA VITRINA

ORANGE

MOUSSE DE CITRICOS
FINANCIER DE LIMON
CITRICOS CRISTALIZADOS
CASCO DE MANITOL
DECORACION DE
CHOCOLATE
GEL DE CITRICOS

SOLERO

BIZCOCHO DE ALMENDRA
PATE DE TORONJA.
MOUSSE DE VAINILLA
BAÑO DE KAPPA
DECORACION DE
CHOCOLATE

PASSION PIE

SABLE DE ALMENDRAS
CURD DE MARACUYA.
GEL DE MARACUYA
MERENGUES
DESHIDRATADOS

CLOROFILA

BIZCOCHO DE
HIERBABUENA
PURE DE PIEL DE LIMA
MARSHMELLOW DE
ALBAHACA
MOUSSE DE
LIMON/JENGIBRE
STREUSSEL DE TE VERDE

FRAMBUESA

SABLE DE CACAO
BIZCOCHO DE QUESO
CREMOSO DE VAINILLA
MOUSSE DE FRAMBUESA
GLASEADO NEUTRO

FRESAS Y EARL GREY

FINANCIER DE LIMÓN
COMPOTA DE FRESA Y
SAUCO
MOUSSE DE EARL GREY
BAÑO CRUJIENTE DE
CHOCOLATE BLANCO
PULVERIZADO ROSA

MANDARINA CHEESECAKE

CREMOSO DE QUESO Y
MANDARINA STREUSSEL DE
CACAO
PURE DE PIEL DE
MANDARINA
BAÑO DE GELATINA KAPPA

PEACH

-MOUSSE DE OOLONG
-GELIFICADO DE MELON Y
DURAZNO
-SABLÉ DE CACAO

POSTRES EXTRAS:

CHERRY
TOMATE
SUMMER

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.

Esporádicamente abrimos fechas para otras ciudades, consulta con nosotros la disponibilidad.

¿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 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.

No es obligatorio traer uniforme, únicamente se solicita venir con zapato cerrado y pantalón largo por la seguridad del alumno. Se les proporcionará cofia y cubrebocas.

Para cualquier duda o aclaración, puedes escribirnos a nuestro correo taller@lapostreriagd.com o WhatsApp **3320267085**.



Postrería
taller