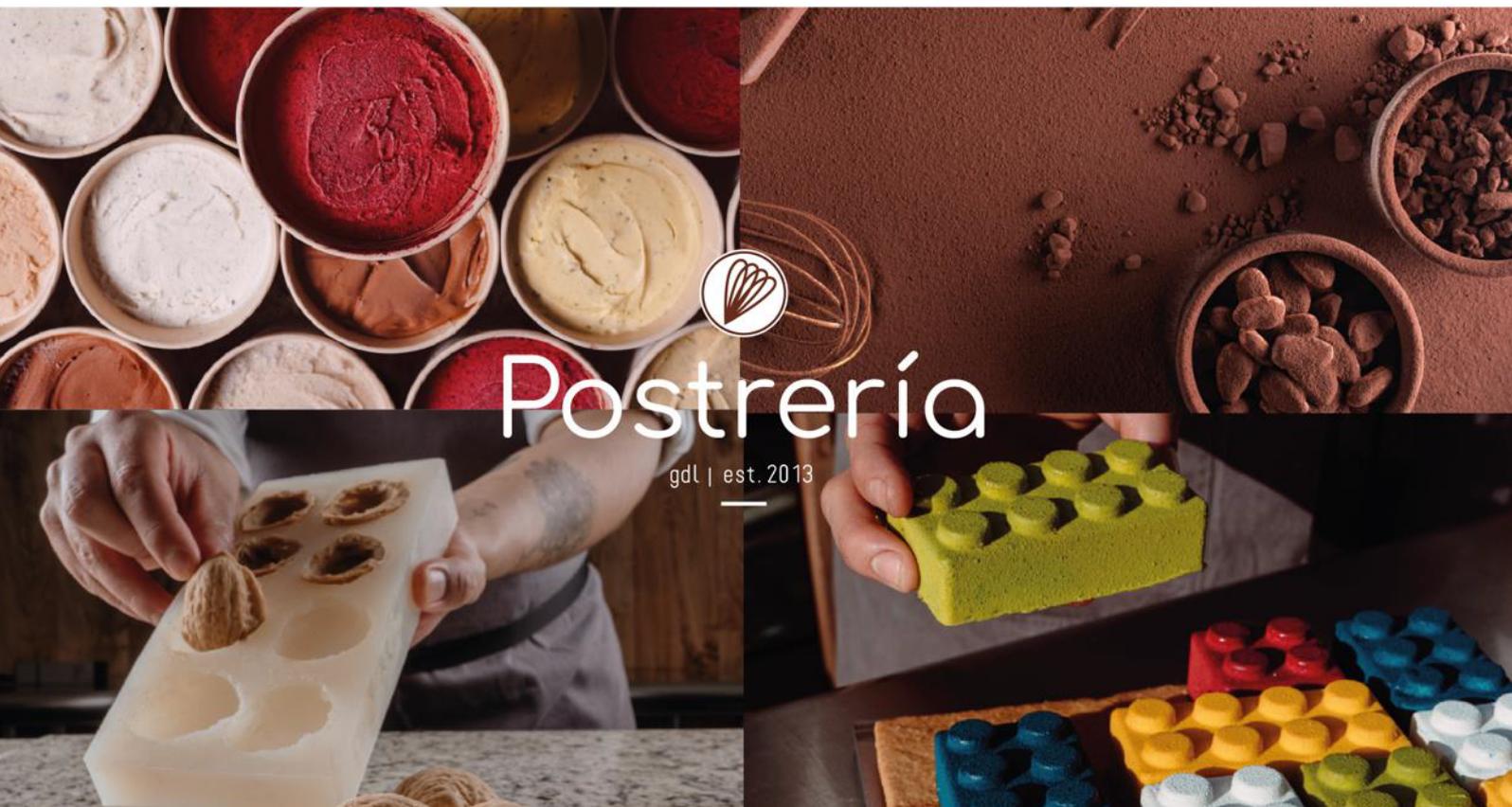


CURSO RECOPIULATORIO - 4 DÍAS - 40 HORAS

'MUNDO DULCE 2'

\$15900 MXN



NUESTROS CURSOS RECOPIULATORIOS MÁS SOLICITADOS!!

Para todas aquellas personas que quieren especializarse en pastelería y postres, hemos creado nuestros cursos más extensos, en donde recopilamos varios de nuestros talleres más solicitados, Abarcando una gran cantidad técnicas en pastelería, postres, heladería y chocolatería, así como métodos creativos, estructuras para formar nuevas combinaciones de sabor, formulaciones, explicación de bases clásicas y actuales, elaboración de moldes de silicón y mucho más.

Un curso en donde conseguimos reunir en 8 clases la esencia del Mundo Dulce con recetas originales de La Postrería (más de 190 elaboraciones/técnicas y sus variantes)
Este curso reúne los talleres;

- CHOCOLATE

- PASTELES & ENTREMETS

- HELADERÍA

- MOLDES

- **Formato de curso:** Presencial
- **Fechas y horarios:** Consultar nuestro calendario
- **Horas de curso:** 40 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:** \$15900 MXN



CLASE 1 – CHOCOLATE

5 horas – de 10:00 a 15:00

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso.
- Del Cacao al Chocolate- Procesos de recolección, fermentación, tostado, molido, formulado, etc.
- Porcentajes de chocolates, importancia y explicación para saber cual usar en cada elaboración
- Cata de diferentes variedades de chocolate y propiedades de estas.
- El atemperado, ¿como funciona? ¿Qué ocurre cuando atemperamos un chocolate? Desmitificación de procesos.
- Tipos de atemperado de chocolate (Tableado, Mycryo, Sembrado, Baño inverso y Directo)
- Clasificación de bombones, turrónes y tabletas.
- Fallos generales en chocolatería y malos atemperados

PUESTA A PUNTO DE BOMBONES Y TURRONES DE VACIADO

Diseños y pistoleados

- Elaboración de mantecas de color y tipos de pistoleados con temperaturas de uso.
- Pistoleado de bombón difuminado
- Pistoleado de bombón mate
- Pistoleado de bombón rayado
- Pistoleado de bombón bombón metálico
- Pistoleado de turrón con cintas
- Pistoleado de turrón goteado
- Pistoleado de turrón con sello

Atemperado y cascos de bombones y turrónes

- Atemperado por tableado y cascos
- Atemperado con Mycryo y cascos
- Atemperado en baño helado
- Atemperado directo

PUESTA A PUNTO DE BOMBONES DE CORTE

Ganaches de corte

- Ganache de corte a partir de puré (frambuesas con rosas)
- Ganache de corte a partir de infusión (Chai)
- Ganache de corte texturizada (piñones)
- Gianduja (pistachos)
- Marshmallow bañado (de maracuyá)



CLASE 2 – CHOCOLATE

5 horas – de 16:00 a 21:00

TEORÍA DE INICIO

- Como reformular ganaches
- Reconocer los ingredientes por familia para variar recetas.
- La importancia de las infusiones en pastelería

RELLENOS DE BOMBONES Y TURRONES

Formulación de ganaches y otros rellenos para bombones de molde y turrones:

- Ganaches de purés frutas
- Ganaches a partir de jugos ácidos
- Ganaches de infusión
- Ganache con extractos naturales
- Pralines y pastas de frutos secos
- Ganaches ahumadas
- Ganache con variedad de porcentajes de chocolates
- Ganaches con grasas
- Pate de fruits fluidas como rellenos
- Pralinés de otros elementos grasos
- Merengues como relleno de bombón
- Giandujas fluidas
- Caramelos blandos y toffees de relleno

BOMBONES DE CORTE

Suela en bombones de corte con pistola y con espátula

Corte manual

Baño y acabado de bombones de corte;

- Baño de bombón con papel guitarra
- Baño de bombón con sello
- Baño de bombón con oro
- Baño de bombón con elementos extras
- Baño irregular

TABLETAS

Variedad de tabletas divididas por familia

- Tableta Blanca Con especias (Nibs y pimienta)
- Tableta Blanca con liofilizado (fresas y yogurt)
- Tableta Oscura con relleno (Andalusí)
- Tableta Leche con extracto natural (Miel y Polen)
- Tableta efervescente (piña)
- Tableta en moldes termoformados (Pan, Chocolate y sal)



CLASE 3 – CHOCOLATE

5 horas – de 10:00 a 15:00

TEORÍA DE INICIO

- Como hacer moldes de silicón y aplicarlos a la chocolatería.
- Como reformular ganaches desde un ingrediente o variando el % de chocolate.
- Azúcares en chocolatería: Función y aplicaciones.



CHOCOLATES DE MOLDE DE SILICÓN

- Cacahuete mimético
- Hueso mimético
- Bombón de chiles
- Nueces de gianduja

TÉCNICAS DE CERRADO

- Cerrado natural
- Cerrado con acetato
- Cerrado con transfer
- Cerrado para bombones líquidos

DESMOLDADO & PRESENTACIÓN

- Técnicas de desmoldado
- Presentación y degustación de todas las piezas
 - Variedades de bombón de corte
 - Variedades de turrone
 - Variedades de bombones de vaciado
 - Variedades de bombones de molde
 - Variedades de chocolate macizo
 - Variedades de tableta



CLASE 4 – FORMULACIÓN DE HELADERÍA

5 horas – de 16:00 a 21:00

1º DEFINICIÓN E HISTORIA DEL HELADO

2º ELEMENTOS BÁSICOS DE UN HELADO (Definición, familias y sustitutos)

- Agua (importancia y porcentajes necesarios)
- Aire (fundamentos y como se incorpora)
- LPD
- MG
- Neutros (estabilizantes y emulsionantes naturales y modificados)
- Azúcares

3º CLASIFICACIÓN DE HELADERÍA TRADICIONAL

- Helados Mantecados
- Helados de Base Blanca
- Sorbetes y Sorbetes grasos

4º CLASIFICACIÓN DE HELADOS POR PRODUCCIÓN

- Vitrina
- Gastronómicos
- Soft
- Industriales

5º TIPOS DE MÁQUINAS DE HELADO

6º PROCESOS DE ELABORACIÓN

7º FORMULACIÓN DEL MIX

- Importancia de los ingredientes
- Formulas y tablas
- PAC
- POD
- Como formular con alcoholes
- Como calcular la materia grasa
- Puntos de congelación para conservación
- Puntos de congelación negativos

8º COMO CREAR NUEVAS COMBINACIONES GUSTATIVAS

9º LA IMPORTANCIA DEL SABOR

- Gusto • Aroma • Textura



CLASE 5 – FORMULACIÓN DE HELADERÍA

5 horas – de 10:00 a 15:00

- TABLAS DE FORMULACIÓN

- EJERCICIO DE FORMULACIÓN

- RECETAS DE BASES DE HELADO

- Helado de base blanca infusionada
- Helado de yema
- Helado con alcohol
- Sorbete de frutas
- Sorbete con grasas
- Sorbete de infusión
- Helados de base de yogurt
- Helados con extracto natural
- Helados con Nitrógeno
- La importancia de la maduración del helado

- RECETAS DE TOPPINGS PARA HELADO

- Toffee de infusión
- Caramelizados
- Fruta liofilizada impermeabilizada
- Azúcares saborizados (naturales)
- Merengues de sabor (naturales)
- Chocolate con formas a partir de moldes de silicón
- Escarchado de hojas y flores
- Desgranado nitro
- Fruta impregnada

- MONTAJE/EMPLATADO & DEGUSTACIÓN



CLASE 6 – PASTELES & ENTREMETS

5 horas y media – de 16:00 a 21:30

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y pastelería actual.
- Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato.
- Como usar este recetario y como cambiar las recetas.
- Bases de bizcochos a partir de grasas, purés, secos, etc.
- Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados.
- Masas quebradas: Ingredientes y función de estos. - Montajes por textura con lógica.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 23 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor y textura: Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, pâtes de fruits, salsas, bases crujientes, embebidos...

RECETAS

- Bizcocho húmedo de cacao
- Pan de miel
- Bizcocho de avellanas
- Batido de Cake de caramelo
- Batido de Cake de cítricos
- Batido de Cake de chocolate y frambuesas
- Bizcocho de especias
- Frangipan de cerezas
- Bizcocho de pistache
- Financier de cítricos
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Pastas varias de frutos secos
- Pralinés varios de frutos secos
- Toffee de haba tonka
- Puré de piel de limón
- Punch de cítricos
- Punch base
- Cremoso montado de cereza
- Purés de limón real
- Puré de piel de naranja
- Chocolate de metate



CLASE 7 – PASTELES & ENTREMETS

5 horas – de 10:00 a 15:00

TEORÍA DE INICIO

- Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y función de estos.
- Como funciona un gelificante? Dispersión e hidratación, como cambiarlos con lógica.
- Tipos de gelificantes dependiendo de la textura deseada y tabla de conversión.
- Tabla de azúcares y como utilizarlos para consistencias y dulzor a nuestro gusto.
- Montaje de pasteles para almacenaje.
- Uso de liofilizados para texturas crocantes.
- Como dar otros usos a moldes de línea.
- Enmoldados sin molde.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración, montaje y enmoldado del siguiente paso de pasteles y entremets: Mousses, cremosos aireados, merengues, texturas extras, conservación y almacenaje para organizar la producción en una pastelería.

RECETAS

- Mousse de pastel de puré de frutas frescas
- Mousse de pastel de purés cocidos
- Mousse de pastel de infusiones
- Mousse de pastel de frutos secos y pastas.
- Mousse de pastel de chocolate
- Mousse a partir de jugos
- Pulverizados de chocolate oscuro
- Pulverizados de chocolate blanco
- Glaseados para color (Rojo, verde pistache, oro)
- Glaseado de cocoa negra
- Avellanas caramelizadas
- Fritura de frutos secos
- Cítricos cristalizados
- Hojas de chocolate
- Bases crocantes de streussel
- Merengue sin dulzor con dextrosa
- Baños con Kappa
- Bases crocantes con frutos secos
- Geles de fruta
- Patê de fruits fluídas
- Cakes bañados
- Escamas de oro
- Siluetas de chocolate con plantilla
- Cintas de chocolate con acabado granulado y liso
- Monedas/sello de chocolate
- Cacahuates miméticos
- Baños crujientes
- Termoformado con chocolate



CLASE 8 – PASTELES & ENTREMETS - MOLDES

5 horas – de 16:00 a 21:00

TEORÍA DE INICIO

- Pulverizados: Que utensilios son necesarios y como podemos modificarlos - Como aplicar estas recetas a pasteles de vitrina.
- Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería.
- Elaboración paso a paso de moldes de silicón
- Elaboración paso a paso de moldes termoformados

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS

Desmoldados, pulverizados, glaseados, acabados con chocolate, frutas, oro, etc.

MONTAJE DE PASTELES, ENTREMETS & CAKES

PASTEL 1 – 100% PISTACHO

- Pasta de pistacho
- Bizcocho de pistacho tostado
- Mousse de pistacho crudo
- Pistachos repelados
- Glaseado de pistacho y chocolate
- Cinta de color
- Praliné crujiente
- Enmoldado de aro

ENTREMET 2 – OTOÑO

- Sablé de cacao
- Chocolate de metate
- Mousse de chocolate de metate
- Pan de especias
- Puré de piel de naranja
- Cacao garapiñado
- Glaçage negro
- Hojas de chocolate
- Pulverizado cacao
- Gotas de almendra amarga

ENTREMET 3 – HONEY

- Bizcocho de miel
- Mousse de miel
- Crema de limón real y yuzu
- Cinta de azúcar matizado
- Glaseado dorado
- Panal
- Base de quinoa inflada
- Siluetas de chocolate

TARTA 4 – AMARENA

- Masa sablé (formula Postrería)
- Formado de tartas
- Paté de fruit fluida de cerezas
- Cremoso montado de chocolate/amaretto
- Cereza mimética
- Baño de kappa y licor
- Fritura de almendras
- Frangipane de cerezas amaranas
- Chocolate fundido bronceado

TARTA 5 – CARMELIA

- Bizcocho de avellanas caramelizadas
- Toffee de infusión de haba tonka
- Baño crujiente
- Pulverizado caramelizado
- Mousse de chocolate caramelizado
- Avellanas bronceadas
- Rellenos líquidos

CAKE 6 – BANANA

- Batido de cake
- Plátano salteado
- Cremoso montado
- Baño con liofilizados

ENTREMET 7 – STRAWBERRIES & CREAM

- Mousse de fresas y yogurt
- Cremoso de yogurt y rosas
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Compota de fresas
- Pulverizado rojo
- Gotas den agua de rosas
- Glaseado rojo
- Base crujiente de fresas liofilizadas

PASTEL 8 – LEGO

- Financier de limón
- Mousse de coco
- Gel de maracuyá
- Piel de lima confitada
- Sablé de deshidratados
- Pistoleados varios
- Mousse de mango
- Enmoldado de chocolate

CAKE 9– CHOCO-ADICT

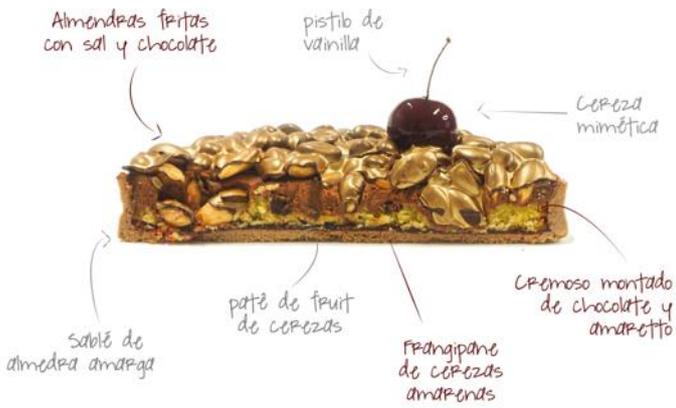
- Batido de chocolate 75% y frambuesa
- Punch
- Baño de chocolate y nibs
- Escamas de oro
- Láminas crujientes

CAKE 10 – CITRUS

- Batido de cake
- Punch de cítricos
- Laminas de cítricos caramelizadas
- Naranja confitada



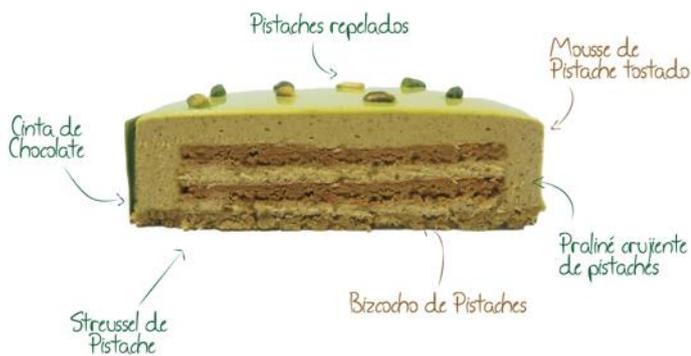
AMARENA



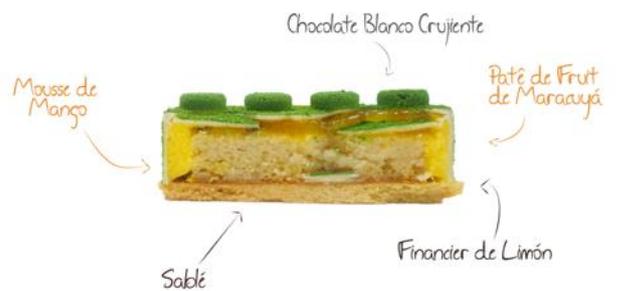
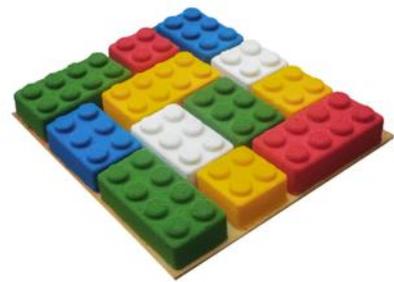
OTOÑO



100% PISTACHE



LEGO



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