

CURSO

“MUNDO DULCE II”



Con un enfoque 100% práctico y dinámico, este curso consta de 8 clases, donde aprenderás lo esencial del Mundo Dulce. Además, contarás con más de 200 recetas, técnicas y sus variantes, todas creadas especialmente por La Postrería. ¡No te lo puedes perder!

FORMATO DEL CURSO: Presencial

FECHAS Y HORARIOS: Consulta nuestros calendarios

DURACIÓN DEL CURSO: 4 días, 36 horas (8 clases de 4.5 horas)

INCLUYE: Recetario original, certificado, material e insumos, degustación



• TEORIA DE INICIO

Introducción al curso

Del cacao al chocolate: Historia del cacao, proceso de recolección, fermentación, tostado y molido.

El atemperado: Como funciona, que ocurre cuando atemperamos un chocolate, desmitificación de procesos. Tipos de atemperado de chocolate: Tableado, Sembrado, Baño inverso y directo

Fallas generales en chocolatería y malos atemperados

Clasificación de bombones, turrónes y tabletas

Diseño de moldes con mantecas colorizadas y temperaturas de uso

Puesta a punto de turrónes y bombones de vaciado

Diseños y pistoleados

- Elaboración de mantecas de color y tipos
- Pistoleado de bombón difuminado
- Pistoleado de turrón con cintas
- Pistoleado de bombón rayado
- Pistoleado de bombón goteado
- Pistoleado de bombón metálico
- Pistoleado de turrón con sello
- Pistoleado de tableta difuminada
- Pistoleado de tableta con esponja



• TEORIA DE INICIO

Como reformular ganaches

Reconocer los ingredientes por familia para variar recetas.

La importancia de las infusiones en pastelería



Rellenos

- Formulación de ganaches y otros rellenos
- Ganache a partir de jugos ácidos
- Ganache de infusión
- Ganaches ahumadas
- Ganaches con liofilizados
- Merengues como relleno
- Caramelos blandos y tofes
- Pralinés y pastas de frutos secos





Chocolates con moldes de silicón

- Bombón de chile habanero y chocolate oscuro
- Nueces miméticas de gianduja

Tabletas

- Tableta blanca con liofilizados
- Tableta oscura con relleno
- Tableta con moldes de silicón

Técnicas de cerrado

- Cerrado natural
- Cerrado con acetato

Desmoldado y presentación

- Técnicas de desmoldado
- Presentación y degustación

TEORIA

1.- Definición e historia del helado

2.- Elementos básicos de un helado (definición, familia y sustitutos)

- Agua. - importancia y porcentajes necesarios
- Aire. - Fundamentos y como se incorpora
- LPD
- MG
- Neutros. - Estabilizantes y emulsionantes naturales y modificados
- Azúcares

3.- Clasificación de la heladería tradicional

- Mantecados
- Helados sobre base blanca
- Sorbetes y sorbetes grasos

4.- Clasificación de helados por producción

- Vitrina
- Gastronómicos
- Soft
- Industriales

5.- Tipos de máquinas de helado

6.-Proceso de elaboración

7.-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

8.-Como crear nuevas combinaciones gustativas

9.-La importancia del sabor

- Gusto
- Aroma
- Textura



RECETAS

1.- Tablas de formulación

2.- Ejercicios de formulación de hlados y paletas

3.-Principios de heladería baja en calorías

4.- Recetas de bases de helado

- Helado de base blanca emulsionada
- Helado de yema
- Helado con alcohol
- Sorbete de frutas
- Sorbete con grasas
- Sorbete con infusión
- Helados a base de yogurt
- Helados con extractos naturales
- Helados con nitrógeno

5.- La importancia de la maduración del helado

6.- Recetas de toppings para helado

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

7.-Montaje, emplatado y decoración



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

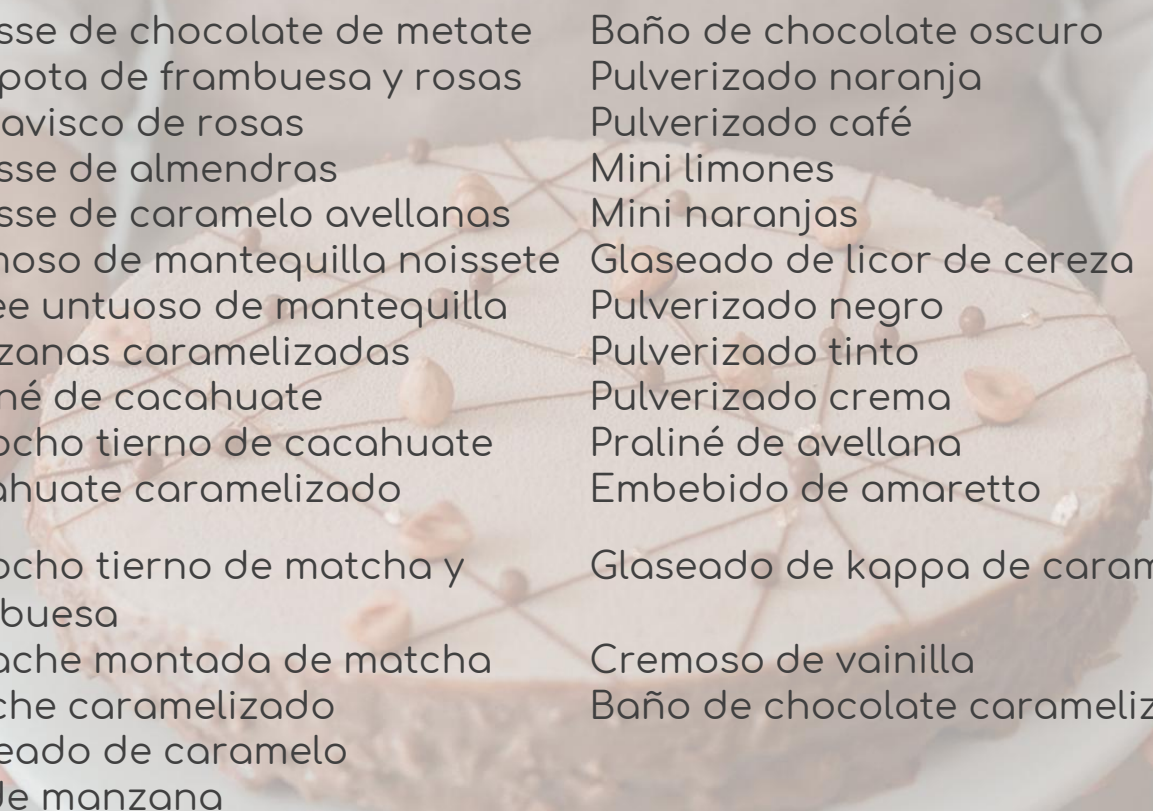
Streussel reconstruido

Crujiente de almendras y amaretto



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	Baño de chocolate oscuro
Compota de frambuesa y rosas	Pulverizado naranja
Malvavisco de rosas	Pulverizado café
Mousse de almendras	Mini limones
Mousse de caramelo avellanas	Mini naranjas
Cremoso de mantequilla noisette	Glaseado de licor de cereza
Toffee untuoso de mantequilla	Pulverizado negro
Manzanas caramelizadas	Pulverizado tinto
Praliné de cacahuete	Pulverizado crema
Bizcocho tierno de cacahuete	Praliné de avellana
Cacahuete caramelizado	Embebido de amaretto
Bizcocho tierno de matcha y frambuesa	Glaseado de kappa de caramelo
Ganache montada de matcha	Cremoso de vainilla
Brioche caramelizado	Baño de chocolate caramelizado
Glaseado de caramelo	
Gel de manzana	

TEORIA DE INICIO

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

Canasta de citricos

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

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

Mandarina cheesecake

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

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

Tart Tatin

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

Tarta de flores

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

Matcha y frambuesa

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

Cheesecake vasco

Cheesecake vasco de vaina de vainilla
Masa danesa
Praliné de cacahuete

Turrón de avellana

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

Peanut butter

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

TEORIA DE INICIO

Diseño y creación de moldes de silicón

Plantillas de acetato

Moldes de termoformado

Enmoldado sin molde



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 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