

CURSO INTENSIVO “CHOCOLATE”



Curso práctico y demostrativo en el que se trabajarán los distintos tipos de atemperados para cada variedad de chocolate o lugar de trabajo, cálculo y formulación de ganaches y otros rellenos.

Bombones de molde, tabletas y turrone.

Técnicas de pulverizado y pistoleado, bombones en molde de silicón, giandujas, pralinés...

FORMATO DEL CURSO: Presencial

FECHAS Y HORARIOS: Consulta nuestros calendarios

DURACIÓN DEL CURSO: 2 días, 10 horas

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



DIA 1 (5 HORAS)

- **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 bombones y turrónes 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



DIA 2 (5 HORAS)

- TEORIA DE INICIO

Como reformular ganaches

Reconocer los ingredientes por familia para variar recetas.

La importancia de las infusiones en pastelería

Toffees y untuosos veganos y bajos en calorías



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



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.

¿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 o WhatsApp 3320267085.



Postrería
taller