

CURSO

“PASTELERÍA DE VITRINA NAVIDEÑA”



Este año, tu Navidad puede verse (¡y saberse!) mucho mejor... Aprende a crear postres individuales con temática navideña, listos para vitrinas, mesas dulces o ¡para vender como un regalo delicioso! En este taller aprenderás sobre diferentes diseños y montajes de postres de vitrina todos con la temática navideña, entre glaseados, técnicas en chocolate y demás.

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

Curso "PASTELERIA DE VITRINA NAVIDEÑA"



DIA 1 (5 HORAS)

TEORIA DE INICIO

- Introducción al curso de pastelería de vitrina navideña
- La importancia de los ingredientes
- Tablas de azúcares y como usarlos para consistencias
- SABOR como crear combinaciones con lógica
- Mousse (formulación, variables)

RECETAS

Mousse de vainilla

Bizcocho sin harina

Confitura de manzana canela

Baño de chocolate

Chocolate moldeable

Sable de cacao

Mousse de piñón

Bizcocho de nata

Embebido de whisky

Cremoso de chocolate

Pulverizado verde

Cremoso de jengibre

Baño de chocolate blanco

Streussel de yogurt

Pure de piel de mandarina

Pulverizado blanco

Cremoso de yogurt

Pasta de pistache

Esponja de pistache

Baño de chocolate verde



DIA 2 (5 HORAS)

- TEORIA DE INICIO

Gelatinas (Bloom, tipos, temperaturas)

Bases de bizcochos partir de grasas, pures, secos etc.

Masas quebradas (ingredientes, técnicas)

Bases pastelería saludable

RECETAS

Mousse de frambuesa

Pate de fruit de cereza

Cremoso de amaretto

Baño de chocolate oscuro

Pulverizado café

Sable de cacao

Mousse de plátano

Confitura de nuez pecana

Bizcocho de plátano

Caramelo

Cobertura de chocolate blanco

Sable neutro

Mousse de especias

Bizcocho húmedo

Toffee untuoso de vainilla

Cobertura de chocolate oscuro

Santa

Mousse de café

Bizcocho de nata mascabado

Carajillo

Streussel reconstruido

Buñuelo de chocolate blanco

Cinturón de chocolate



DIA 3 (5 HORAS)

- TEORIA DE INICIO

Chocolate (atemperado, técnicas)

Montaje de productos

Conservación y almacenaje de los productos

MONTAJE DE LA VITRINA

TEDDY

Mousse de vainilla
Bizcocho sin harina
Confitura de manzana
canela
Baño de chocolate
Chocolate moldeable
Sable de cacao

CORONA DE NAVIDAD

Mousse de piñón
Bizcocho de nata
Embebido de whisky
Cremoso de chocolate
Pulverizado verde

SNOWMAN

Cremoso de jengibre
Baño de chocolate blanco
Streussel de yogurt
Pure de piel de mandarina
Pulverizado blanco

PINO

Cremoso de yogurt
Pasta de pistache
Esponja de pistache
Baño de chocolate verde

RUDOLF

Mousse de frambuesa
Pate de fruit de cereza
Cremoso de amaretto
Baño de chocolate oscuro
Pulverizado café
Sable de cacao

CANDLE

Mousse de plátano
Confitura de nuez pecana
Bizcocho de plátano
Caramelo
Cobertura de chocolate
blanco
Sable neutro

GINGERBREAD

Mousse de especias
Bizcocho húmedo
Toffee untuoso de vainilla
Jengibre confitado
Cobertura de chocolate
oscuro

SANTA

Mousse de café
Bizcocho de nata
mascabado
Carajillo
Streussel reconstruido
Buñuelo de chocolate
blanco
Cinturón de chocolate

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