

# CURSO

# “MUNDO DULCE I”



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



## Curso “MUNOD DULCE I”

### TEORIA DE INICIO

Nitrógeno líquido, que es y como se utiliza

Diferencias entre pastelería y postres al plato

Gelificantes, grados Bloom, formula de conversión, tipos y aplicaciones

Vías creativas y explicación de sabor

Bases de chocolatería, Caramelo soplado, Azucares y tipos

Heladería bases, Diseño y creación de moldes

Esferificación, Espumas, estructura y vías para crearlas

#### **MIL HOJAS ROJA**

Cremoso de queso

Salpicado de remolacha

Sorbet de remolacha

Perlas de rosas

Papel de frambuesa

#### **SINGLE MALT**

Créeme burlé de haba tonka

Caviar de caramelo

Financier de mantequilla

Helado de whisky

#### **CACAOTAL**

Cacao de chocolate

Espuma de haba tonka

Pure de piel de naranja

Semi sorbete de chocometate

Streussel de cacao

Cortezas de canela

Hojas de chocolate

#### **CEREZO**

Tronco de chocolate

Pate de fruit de cereza

Streussel de cereza

Helado de amaretto

Algodón de cereza

Vías creativas y explicación del sabor

Formulación de ganaches

Bases de chocolatería

Caramelo soplado: Bases y explicación de la técnica

## COCONUT

Sorbete de coco

Financier de limón

Shots helados de yogurt y maracuyá

Laminas de mango

Gel de yuzu

## BOCADO MELON Y FLORES

Helado de melón cantaloup

Caviar de cítricos

Sopa de lavanda y rosas

## TOMATE

Creoso montado de queso

Compota de tomate y fresa

Baño de kappa

Fresas, yogurt y especias

Gel de fresas

Sorbete de fresa

Helado de pimienta rosa

Bizcocho de especias

Estofado de fresa



Bases de heladería:  
Explicación de los ingredientes  
Diferentes tipos de bases  
Azúcares: tipos y aplicaciones  
Diseño y creación de moldes

#### LAGRIMA NEGRA

Lagrimas de caramelo soplado  
Esponja de ajonjolí negro  
Ganache de chocolate  
Caramelo Salado  
Sorbete de maracuyá  
Espuma de chocolate y jengibre

#### BOSQUE

Ganache de té matcha  
Paté de fruit de frutos rojos  
Yogurt de menta  
Streussel de pistache  
Nube de pino  
Caviar de frutos rojos

#### FLOR DE VAINILLA

Flor de yogurt  
Caramelo de aceituna  
Caramelo salado  
Bizcocho de nata  
Chia de bourbon  
Vainas miméticas

#### BOCADO TRUFA NEGRA

Bizcocho sin harina de cacao  
Helado de trufa negra  
Toffe de caramelo de trufa  
Espuma de chocolate  
Baño de chocolate



## TEORIA DE INICIO

Historia y evolución del macaron Ingredientes básicos, importancia de la calidad y función de cada uno

Utensilios básicos

Proceso paso a paso

Fallos comunes: como evitarlos y/o arreglarlos

Como cambiar la receta adecuándola a cada región

Como variar los sabores con lógica

Como cambiar el fruto seco base

## MACARON

Merengue italiano ideal

TPT de almendra

Pasta del macaron

Técnicas de

duyado Tipos de

horneado

## RELLENOS

Ganache oscura +  
infusión Ganache clara +  
infusión Chocolate +  
fruta

Rellenos sin lácteos, huevo o  
chocolate

## ACABADO

Familias de colorantes

Como añadir cambiar y combinar  
colores Adición de elementos secos

Uso de flores y hojas deshidratadas

Azúcares de sabor

Curado del  
macaron

Almacenaje y conservación

Introducción al curso de pastelería de vitrina

Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato

Como usar este recetario para cambiar las recetas de acuerdo a tus necesidades

Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados

Masas quebradas: Ingredientes y función de estos

Montajes por textura lógica

## RECETAS

Mousse de te Oolong

Gelificado de mango durazno

Cubierta de chocolate blanco

Pulverizado rojo

Sable de cacao

Pate de fruit de blueberry

Flores de chocolate

Sable neutra

Cremoso de limón

Madalena de naranja

Pure de piel de limón

Mousse de miel tostada

Mousse de café

Bizcocho de nata

Embebido de licor 43

Buñuelo de chocolate

Glaseado espejo

Streussel de cacao reconstruido

Bizcocho húmedo

Compota de piña

Mousse de chocolate y vainilla

Glaseado de cacao



Mousses y cremosos a partir de distintas bases: ingredientes y función de estos

¿Cómo funciona un gelificante? Dispersion e hidratación. Como cambiarlos con lógica

Tipos de gelificantes dependiendo de la textura deseada y tabla de conversión

Tabla de azucares y como utilizarlos para consistencias y dulzor a nuestro gusto

Montaje de postres para almacenaje

Como dar usos a moldes de línea

Enmoldados sin molde

Como hacer tus propios moldes de silicon

## RECETAS

Mousse de café

Gelificado de plátano

Ganache de corte de chocolate blanco

Chocolate moldeable

Toffe de café

Mousse cocida

Decoración de chocolate

Cremoso de mandarina

Pure de piel de mandarina

Streussel reconstruido de cacao

Baño de kappa

Mousse de chocometate

Base de feuilletine

Pure de piel de naranja

Hojas de chocolate

Bizcocho húmedo



**SABOR**, como crear combinaciones gustativas

Pulverizados: Que utensilios son necesarios y cómo podemos modificarlos

Como aplicar estas recetas a pasteles de vitrina

Chocolate: Distintas vías de atemperado y usos para vitrina

Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería

## MONTAJE DE LA VITRINA

### **TARTA BLUE**

Sable neutra  
Cremoso de limón  
Pate de fruit de blueberry  
Flores de chocolate

### **OTOÑO**

Mousse de chocometate  
Base de feuilletine  
Pure de piel de naranja  
Hojas de chocolate  
Bizcocho húmedo

### **MANDARINA CHEESECAKE**

Cremoso de queso y mandarina  
Streussel de cacao  
Pure de piel de mandarina  
Baño de gelatina kappa

### **CARAJILLO**

Mousse de café  
Bizcocho de nata  
Embebido de licor 43  
Buñuelo de chocolate  
Glaseado espejo  
Streussel de cacao reconstruido

### **SEROTONINA**

Bizcocho húmedo de cacao  
Compota de piña  
Mousse de chocolate y vainilla  
Glaseado de cacao

### **PEACH**

-Mousse de oolong  
-Gelificado de mango y durazno  
-Sablé de cacao

### **HONEY**

Madalena de naranja  
Pure de piel de limón  
Mousse de miel tostada

### **TEDDY**

Mousse de café  
Gelificado de plátano  
Ganache de corte de chocolate blanco  
Chocolate moldeable  
Toffe de café  
Mousse cocida  
Decoración de chocolate

# TEORÍA DE INICIO CONFITERIA

Introducción a la confitería y arte del azúcar

Importancia de ingredientes para mejor manejo de productos,  
vida de anaquel

Grageas

Paletas de caramelo

Malvavisco escudillado de grosella y rebozado con fresa

Mazapán de pistache y frambuesa

Turrones 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. 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 está 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@lapostreriaqdl.com](mailto:taller@lapostreriaqdl.com) o WhatsApp 3320267085.



Postrería  
taller