

# 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



## 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  
Sorbete 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

Cremoso 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 Tipor 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 azúcares 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 silicón

## 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

### CARAJILLO

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

### HONEY

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

### OTOÑO

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

### SEROTONINA

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

### TEDDY

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

### MANDARINA CHEESECAKE

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

### PEACH

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

# 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 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](mailto:taller@lapostreriagd.com) o WhatsApp 3320267085.



Postrería  
taller