CURSO DE INICIACIÓN EN PASTELERÍA

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Iniciación en Pastelería

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Dotar a los profesionales de la restauración de los conocimientos y habilidades básicas en pastelería, permitiéndoles elaborar postres de alta calidad con técnicas fundamentales y una presentación atractiva, contribuyendo así a la mejora de la oferta gastronómica en sus establecimientos.

Contenido:

1. **Introducción a la Pastelería Profesional:**

- Conceptos básicos de la pastelería.
- Diferencias entre pastelería casera y profesional.
- Herramientas y equipamiento esencial.

2. **Masa y Bases para Postres:**

- Preparación de masas básicas: masa quebrada, hojaldre y masa choux.
- Técnicas para conseguir texturas perfectas en tartas y pasteles.
- Elaboración de bases para postres: bizcochos, galletas y fondos.

3. **Cremas y Rellenos:**

- Crema pastelera, chantilly, y ganache.

- Técnicas para emulsionar y estabilizar cremas.
- Uso de rellenos en tartas, eclairs y otros postres.

4. **Postres Clásicos y Modernos:**

- Ejecución de postres clásicos: tartas, éclairs y mousses.
- Introducción a la pastelería moderna: verrines y postres desestructurados.
- Presentación y decoración de postres.

5. **Optimización del Trabajo en Cocina:**

- Organización del trabajo en pastelería dentro de la cocina de un restaurante.
- Planificación y mise en place eficiente.
- Conservación y almacenamiento de productos elaborados.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Embárcate en una dulce aventura con nuestro curso presencial de iniciación en pastelería! Sumérgete en el mundo de los postres mientras aprendes a crear tentadores pasteles, tartas y dulces desde cero. Bajo la guía de expertos pasteleros, descubrirás los secretos para dominar técnicas básicas y lograr resultados impresionantes. Con recetas que despiertan los sentidos y prácticas que desarrollan tus habilidades, este curso te transformará en el maestro de los postres perfectos.

¡Déjate seducir por el arte de la repostería y endulza tu cocina con creaciones irresistibles!

Síguenos en: Instagram