

CURSO DE POSTRES AL PLATO

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Postres al Plato

Horas adaptables a necesidad**Objetivo:**

Capacitar a los profesionales de la restauración en la creación y presentación de postres al plato, enfocándose en técnicas avanzadas de montaje, equilibrio de sabores y texturas, y presentación artística, con el fin de elevar la oferta de postres en sus establecimientos y crear experiencias gastronómicas memorables.

Contenido:**1. Introducción a los Postres al Plato:**

- Concepto y evolución de los postres al plato en la alta restauración.
- Diferencias entre postres al plato y otros tipos de postres.
- Herramientas, equipamiento y organización del espacio de trabajo.

2. Técnicas Fundamentales para Postres al Plato:

- Elaboración de componentes básicos: crujientes, mousses, cremas, y salsas.
- Técnicas de cocción y texturización: gelificaciones, espumas, y crumbles.
- Preparación de helados y sorbetes como complementos.

3. Montaje y Emplatado de Postres:

- Principios de diseño y estética en la presentación de postres.



- Montaje de postres al plato: equilibrio entre elementos crujientes, cremosos y frescos.
- Técnicas de emplatado: quenelles, puntos, brochazos, y geometrías.

4. Creación de Postres al Plato Clásicos y Modernos:

- **Milhojas de frutas y crema:** montaje por capas y presentación elegante.
- **Tarta de chocolate desestructurada:** combinación de texturas y técnicas.
- **Coulant de chocolate con helado artesanal:** cocción perfecta y maridaje de temperaturas.
- **Postre de frutas de temporada:** uso de frutas frescas y salsas innovadoras.
- **Cheesecake deconstruido:** reinterpretación moderna con elementos clásicos.

5. Decoración y Acabado Final:

- Técnicas avanzadas de decoración: filigranas de chocolate, cristales de caramelo, y flores comestibles.
- Uso de hierbas aromáticas, frutos secos y elementos crujientes.
- Acabado con salsas, coulis y reducciones.

6. Optimización del Trabajo en Cocina para Postres al Plato:

- Estrategias de mise en place para postres al plato.
- Planificación y organización para servicios a la carta y eventos.
- Conservación y regeneración de componentes.

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.

¡Eleva tu repostería a nuevas alturas con nuestro curso presencial de postres al plato! Sumérgete en el arte de crear postres individuales que no solo deleitan el paladar, sino que también deslumbran a la vista. Aprenderás a perfeccionar técnicas para elaborar postres elegantes y sofisticados, desde mousse sedosos y tartares frutales hasta sorbetes refrescantes, todo presentado con una estética impecable. Bajo la orientación de chefs expertos, descubrirás cómo combinar sabores, texturas y presentaciones para transformar cada plato en una experiencia gastronómica única.

¡Únete a nosotros y convierte tus postres en auténticas obras de arte!

Síguenos en: [Instagram](#)

