

CURSO DE TARTAS CLÁSICAS

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Tartas Clásicas

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración y perfeccionamiento de tartas clásicas, abarcando desde la preparación de masas y rellenos hasta las técnicas de montaje y decoración, con el fin de elevar la oferta de postres en sus establecimientos mediante la incorporación de tartas icónicas y de alta calidad.

Contenido:

1. Introducción a las Tartas Clásicas:

- Historia y características de las tartas clásicas en la pastelería.
- Relevancia de las tartas clásicas en la oferta gastronómica.
- Herramientas y equipamiento necesario.

2. Masas Básicas para Tartas:

- Preparación de masa quebrada, masa sablé y masa de hojaldre.
- Técnicas para conseguir una textura crujiente y uniforme.
- Prehorneado y cocción perfecta de las bases.

3. Rellenos Clásicos:

- Elaboración de cremas tradicionales: crema pastelera, crema de almendras (frangipane), crema de limón (lemon curd).



- Preparación de rellenos frutales: compotas y mermeladas.
- Uso de chocolate y otras bases en rellenos.

4. Montaje y Elaboración de Tartas Clásicas:

- Tarta de manzana: masa quebrada, compota de manzana y montaje.
- Tarta de frutas frescas: crema pastelera y decoración.
- Tarta Sacher: preparación del bizcocho, relleno de mermelada y cobertura de chocolate.
- Tarta de limón: preparación del lemon curd, merengue italiano y montaje.
- Tarta de Santiago: elaboración de la masa y relleno de almendra.

5. Decoración y Presentación de Tartas:

- Técnicas de decoración clásicas: glaseados, frutas frescas, y merengues.
- Uso de plantillas y herramientas para acabados perfectos.
- Presentación final: emplatado y corte para servicio.

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.

¡Descubre el arte atemporal de la pastelería con nuestro curso presencial de tartas clásicas! Sumérgete en el mundo de las tartas que han conquistado generaciones, aprendiendo a perfeccionar recetas tradicionales con un toque moderno. Bajo la guía de expertos pasteleros, dominarás técnicas esenciales para crear tartas irresistibles, desde la delicada masa hasta los rellenos y decoraciones que las hacen inolvidables. Cada sesión está diseñada para que desarrolles habilidades que te permitan presentar tartas dignas de celebraciones y momentos especiales.

¡Déjate inspirar por la elegancia y el sabor de las tartas clásicas y transforma tu pasión en una verdadera obra maestra!

Síguenos en: [Instagram](#)

