

PASTELERÍA ESENCIAL

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 01/01/2025 - 02/01/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

Curso online de pastelería: domina las técnicas esenciales y aprende con expertos a crear postres, masas y bombonería con precisión y creatividad.

Aprende pastelería profesional online con flexibilidad y acceso a showcookings, recetas, vídeos, podcasts y técnicas avanzadas explicadas paso a paso. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

25 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

- Materias primas I
 - Introducción a la pastelería
 - Edulcorantes
 - Ovoproductos

- Materias primas II
 - Leche
 - Nata
 - Mantequilla
 - Harina

- Gelatina

- Rellenos
 - Clasificación
 - Crema inglesa
 - Crema de mantequilla
 - Ganache
 - Nata montada
 - Salsas y mermeladas
 - Merengues

- Merengues y Mousses
 - Sabor
 - Estabilizante
 - Agentes que aportan aire
 - Clasificación de las mousses
 - Mousse de base simple
 - Mousse de tipo bavaroise
 - Mousse de pasta bomba
 - Mousse de base chiboust
 - Mousse de base merengue

- Masas
 - Clasificación
 - Masas batidas
 - Masas quebradas
 - Masas escaldadas y fermentadas

- Hojaldre
 - Elaboración de una masa hojaldrada
 - Pliegues o vueltas de una masa hojaldrada
 - Tipos de pliegues más habituales
 - Puntos a tener en cuenta
 - Tipos de masas hojaldradas
 - Masas hojaldradas con levadura
 - Masas hojaldradas sin levadura

- Chocolate
 - Introducción al cacao
 - Variedades del cacao
 - Del cacao al chocolate. Fases
 - Composición del cacao
 - Atemperado del chocolate

- Temperaturas del atemperado

- Bombones
 - Historia y evolución
 - Del molde al plato
 - Texturas/ Volumen/ Color/ Tamaños
 - Emplatados
 - Vajilla en el mundo dulce

- Petit fours
 - Historia de los petit fours
 - Tipos de petit fours
 - Galletas
 - Chocolate y bombones
 - Gominolas

PROFESORADO

Lirola, Cristina
Urda, Txema

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/cursos/pasteleria-esencial>