



ISU universidad

isu.edu.mx



DIPLOMADO
**REPOSTERÍA
Y PASTELERÍA**
PRINCIPIANTE





OBJETIVO GENERAL

Aprender de nuestros chefs, las técnicas adecuadas para realizar deliciosos postres. Poner en práctica recetas y técnicas de la repostería clásica y moderna.

TEMARIO

REPOSTERÍA BÁSICA

- Galletas de mantequilla
- Galleta brownie
- Biscotti
- Panforte de chocolate
- Flan
- Panacotta de frutos rojos
- Creme brúlee de bailyes
- Barras de cereales
- Brownie con cheese cake
- Blondies , Masa Sablée
- Tarta de frutos rojos y cacahuete
- Masa linzer
- Tarta linzer tradicional
- Masa crumble
- Crumble de manzana
- Masa savarín
- Savarín
- Pastel Moka (Bizcocho ligero, Ganache, Cremaquilla de café)
- Plancha de fresa
- Soleta (bizcocho espuma)
- Muselina (Crema pastelera, Crema de mantequilla, Merengue)
- Pastel Red Velvet (Bizcocho pesado red velvet, Crema de queso

REPOSTERÍA FRANCESA

- Pasta Danesa
- Panes a base de pasta danesa (chocolatines, roles y croissant)
- Trenza
- Brioche
- Baguette
- Tarta tatin
- Masas choux (Paris Brest, eclairs)
- Crema pastelera
- Madalenas de limón
- Carlota de maracuyá y coco
- Pastel Opera
- Macarrones
- Crepas

REPOSTERÍA INTERNACIONAL

- Pastel Sacher
- Pastel Selva Negra
- Carlota de frutos rojos
- Pastel de zanahoria
- Tiramisú
- Apfelstrudel
- Baklava de quesos Avellanado

TEMARIO

FONDANT

- Realización de bizcocho vainilla y zanahoria.
- Realización de cupcakes (chispas de chocolate)
- Realización de fondant básico.
- Armado y decoración de cupcakes
- Realización de frosting para paste
- Corte, armado y forrado de pastel un piso (explicación paso a paso).
- Royal icing
- Uso de ducyas.
- Armado pastel de dos pisos,
- Realización de piezas para decoración de pastel.
- Pintado de fondant y marmoleado.
- Fondant de chocolate
- Cortado y frosting de pastel 3D
- Forrado de pastel 3D
- Uso de aerógrafo.
- Royal icing.
- Decoración.

CHOCOLATERÍA

- Temperado de chocolate
- Paletas de chocolate
- Músicos
- Decoraciones de chocolate
 - *Birutas*
 - *Transfer de chocolate*
 - *Rizos*
 - *Filigranas*
- Frutas cubiertas
 - *Secas*
 - *Frescas*
- Enjambres
- Gianduja
- Rellenos para bombón
 - *Praliné*
 - *Relleno de frambuesa*
 - *Relleno de ron*
 - *Relleno de menta*
 - *Relleno de maracuyá*
- Trufas de coco y trufas de galleta
- Bombones rellenos de menta
- Bombones rellenos de Frambuesa
- Bombones rellenos de Ron
- Chesse cake de chocolate
 - *Decoración: chocolate en bandeja*
- Earley Grey ganache con nougatine
- Chocolate plástico

Duración: 84 horas (21 sesiones)

**PREGUNTA POR NUESTRAS
PROMOCIONES EN TU INSCRIPCIÓN:**

T: (222) 4.08.11.00
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz
Puebla, Pue.

