

Diplomado

REPOSTERÍA Y PASTELERÍA NIVEL PRINCIPIANTE

Presencial / 21 sesiones (84 h total)



OBJETIVOS



APRENDER LA TEORÍA Y PRÁCTICA DE RECETAS DE REPOSTERÍA INTERNACIONAL A NIVEL PRINCIPIANTE.

A través de este programa aprenderás a:

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

¡AL FINAL DE ESTE PROGRAMA, SABRÁS COCINAR PLATILLOS DE LAS PRINCIPALES COCINAS DEL MUNDO!



TEMARIO



MÓDULO 1 REPOSTERÍA BÁSICA

- Biscotti
- Panforte de chocolate
- Blondies
- Barras de cereales
- Galletas de mantequilla
- Masa Sablée
- Tarta de frutos rojos y cacahuete
- Masa linzer
- Tarta linzer tradicional
- Galleta brownie
- Panacotta de frutos rojos
- Creme brûlée de bailyes
- Brownie con cheese cake
- Flan
- 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)

MÓDULO 2 REPOSTERÍA FRANCESA

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

MÓDULO 3 REPOSTERÍA INTERNACIONAL

- Pastel Sacher
- Pastel Selva Negra
- Carlota de frutos rojos
- Pastel de zanahoria
- Tiramisú
- Apfelstrudel
- Chess cake



TEMARIO



MÓDULO 4 FONDANT

- Realización de bizcocho vainilla
- Realización de cupcakes (chispas de chocolate)
- Realización de fondant básico.
- Armado y decoración de cupcakes
- Realización de frosting para pastel
- Corte, armado y forrado de pastel un piso (explicación paso a paso).
- Royal icing
- 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.
- Decoración.

MÓDULO 5 CHOCOLATERÍA

- Temperado de chocolate
- Piruletas de chocolate
- Músicos
- Enjambres
- Frutas cubiertas
- Secas
- Frescas
- Mousse de chocolate (Gianduja)
- Cheesecake de chocolate
- Decoraciones de chocolate
- Virutas
- Transfer de chocolate
- Rizos
- Primera parte de trufas de coco y trufas de galleta
- Rellenos para bombón
- Relleno de piña colada
- Relleno de tequila
- Relleno de rompopo
- Bombones rellenos de rompopo
- Bombones rellenos de piña colada
- Bombones rellenos de tequila
- Caja para regalo
- Terminación de trufas



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.