



ISU universidad

Diplomado / Presencial

REPOSTERÍA Y PASTELERÍA NIVEL PRINCIPIANTE

21 sesiones (84 h total) en 5 meses



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.**



TEMARIO



MÓDULO 1 REPOSTERÍA BÁSICA

- Galletas de mantequilla refrigerada
- Brownie
- Chesseecake brownie
- Blondie
- Biscotti
- Panacotta de frutos rojos
- Trata de durazno y almendras
- Masa linzer
- Tarta linzer
- Sableé
- Tarta de manzana con crumble de manzana
- Crema diplomática
- Páulova de frutos
- Mil hojas
- Crema pastelera sabor Rompope
- Mousse de chocolate
- Soleta en plancha
- Pastel Red velvet

MÓDULO 2 REPOSTERÍA FRANCESA

- Pasta danesa
- Pan a base de pasta danesa (Chocolatines, Roles, Croissant)
- Trenza
- Brioche
- Baguette
- Tarta tartin
- Savarín con relleno de crema y frutos
- Creme brulee de baylis
- Masa choux (Paris brest., eclairs)
- Crema pastelera
- Carlota de maracuyá
- Macarrones
- Crepas

MÓDULO 3 REPOSTERÍA INTERNACIONAL

- Pastel Fraisier
- Pastel Selva negra
- Torta Sacher
- Pastel Zanahoria
- Tiramisú
- Pastel Opera
- Apfelstrudel
- Baklava Chesseecake
- Chesseecake Tortuga



TEMARIO



MÓDULO 4 REPOSTERÍA CONTEMPORÁNEA

- Realización de bizcocho de vainilla
- Realización de cupcakes
- Realización de fondant básico
- Realización de Frosting para pastel
- Decoración Fondant un piso (explicado paso a paso)
- Armado pastel 2 pisos fondant
- Uso de gum paste
- Pintado pastel de 2 pisos acuarela
- Realización pastel Drip cake
- Realización pastel espejo
- Pastel Nude cake 2 pisos
- Pastel Sorpresa
- Royal icing

MÓDULO 5 CHOCOLATERÍA

- Temperado de chocolate
- Trufa de café
- Enjambres
- Trufa chocolate blanco y arándano
- Trufa de coco
- Mousse de chocolate y avellana
- Chessecake chocolate
- Frutas cubiertas de chocolate
- Decoración de chocolate
- Relleno para bombon
- Piña colada
- Tequila
- Caramelo Contry
- Rompopo
- Ron
- Conchado de (Tequila y Caramelocontry)
- Conchado con Transfer (Rompope yron)
- Caja





PREGUNTA POR PROMOCIONES

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