

Diplomado / Presencial

REPOSTERÍA Y PASTERERÍA BÁSICO

5 meses / 21 sesiones / 80 horas totales

OBJETIVO



EL ALUMNO APRENDERÁ DE FORMA TEÓRICA Y PRÁCTICA DELICIOSAS RECETAS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA A NIVEL PRINCIPIANTE.

En este taller aprenderás:

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

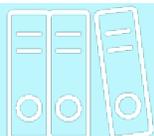
Soy candidato a este programa si:

- **Dirigido a público en general.**
- **Tengo gusto por la cocina.**
- **No requiere conocimientos previos.**





TEMARIO



MÓDULO 1: REPOSTERÍA BÁSICA

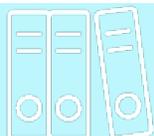
Galletas de mantequilla refrigerada
Brownie
Chesecake brownie
Blondie
Panacotta de frutos rojos
Tarta de durazno y almendras
Masa linzer
Sablé
Tarta de manzana con crumble de manzana
Crema de diplomática
Páulova de frutos
Mil hojas
Crema pastelera sabor Rompope
Mousse de chocolate
Soleta en plancha
Pastel 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



TEMARIO



MÓDULO 3: REPOSTERÍA INTERNACIONAL

Pastel Fraisier
Pastel Selva Negra
Pastel Zanahoria
Tiramisú
Pastel Opera
Apfelstrudel
Baklava
Chessecake
Chessecake Tortuga

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 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 de bombón
Piña colada
Tequila
Caramelo Contry
Rompope
Ron
Conchado de (Tequila Caramelocontry)
Conchado con Transfer (Rompope y ron)
Caja



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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