

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# REPOSTERIA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

- Descubrir materias primas que nos lleven desde sabores tradicionales a los más innovadores.
- Adquirir conocimientos sobre las últimas tendencias de pastelería.
- Innovar con acabados y decoraciones elegantes.

Contenidos:

Día 1

Presentación y descripción de las elaboraciones a realizar durante el curso.

POSTRES

Cilindro de higo chumbo y ricota

Crema de ricota, velo de higo chumbo, tierra de cacao y espuma de lavanda.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Vaso de chocolate, almendra y naranja

Mousse de chocolate 70%, gató de cacao, crema de almendras, geleè de naranja.

Tartaleta de chocolate con leche 2.0

Día 2

Chocolatería

Explicación teórica del chocolate.

En este apartado los participantes realizarán ellos mismos diferentes técnicas con chocolate (3 tipos de atemperado, moldear bombones, pinturas de chocolate, etc..)

Bombones moldeados

Bombones de corte

Piruletas



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Día 3

Granito de chocolate blanco y frambuesa.  
Decoraciones de chocolate (placas, aros, )

Distintos montajes e ideas de las elaboraciones realizadas.

Ronda de consultas y/dudas.

Degustación.