

PASTELERÍA CONTEMPORANEA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Elaborar bizcochos aireados por huevo, sin uso de impulsores o levaduras químicas.

Conocer las elaboraciones que aportan contraste de texturas y sabor en los semifríos: Núcleos o interiores de semifríos gelificados con pectina o agar-agar. Justificación de la necesidad de ser congelados previamente a su montaje final. Interiores crujientes.

Glaseados brillantes o espejo: elaboración, control de temperatura de aplicación y técnicas de acabado final (liso, vetado y craquelado con contraste de color).

La costra crujiente en la pasta choux: El craquelin. Elaboración, laminado, congelación, corte y cocción junto con la pasta choux.

Técnicas de atemperado de coberturas del chocolate. Controlar las temperaturas de las coberturas y su importancia en las piezas finales.

Técnicas de decoración con coberturas de chocolate: Elaborar placas serigrafiadas con colorantes liposolubles y decoraciones con la técnica del alcohol helado o agua helada.

Elaborar de semifríos de diferentes sabores y formas, individuales o de varias raciones. Control en las diferentes fases: Base saborizante, incorporación del elemento estabilizante y mezcla del elemento aireante.

Terciopelo: un acabado simple y espectacular en la decoración de semifríos. Uso y aplicación de los sprays de manteca de cacao coloreada.

Elaboración de tartaletas de formato individual: Bases de elaboración artesana e industrial, cremas de relleno, acabados y decoración.

Elaboración de merengue clásico: Merengue Suizo (merengue cocido).

Los postres en vaso: Su aplicación como postre individual o en formato cocktail. Combinación de texturas en el mismo: mousses, gelificados, crumble, coulis, etc.

Contenidos:



DÍA 1 SEMIFRÍOS

1. Preparaciones previas: bizcochos, núcleos, glaseados, craquelin, pasta choux y decoraciones
2. Sacher ligero de frambuesa (molde redondo liso, glaseado negro)
3. Arroz con leche Siglo XXI (molde Cloud, terciopelo blanco-marrón)

DÍA 2 SEMIFRÍOS 2

1. Preparaciones previas: bizcochos, núcleos, glaseados, craquelin, pasta choux y decoraciones
2. Sacher ligero de frambuesa (molde redondo liso, glaseado negro)
3. Arroz con leche Siglo XXI (molde Cloud, terciopelo blanco-marrón)
4. Praliné de avellana, mandarina y chocolate (molde Kupola, glaseado espejo chocolate)
5. Yogur, mango y violetas (molde redondo liso, glaseado violeta y barniz neutro craquelado)
6. Tiramisú y cerezas amaranas (molde Vortex, terciopelo rojo y rojo cereza)
7. Plátano caramelizado y lima (molde Giratondo, terciopelo amarillo-blanco)

DÍA 3 TARTALETAS, SABLEÉ. PROFITEROLES/ECLAIRS (CON CRAQUELIN) Y POSTRES EN VASO)

8. Tartaleta chocolate 70% y frutas rojas
9. Lemon Pie (revisited)
10. Profiteroles Belle-Hélène
11. Eclairs Paris-Brest
12. Vaso de lima, coco y mango
13. Acabado y decoración de elaboraciones realizadas. Montaje de buffet-exposición y degustación.