

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

PRIMER DÍA

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

SEGUNDO DÍA

Adquirir los conocimientos necesarios para poder templar los diferentes tipos de chocolates a fin de utilizarlos con técnicas variadas.
Reconocer y diferenciar los distintos tipos y calidades de chocolates con el objetivo de lograr una correcta selección y utilización.
Identificar los materiales y utensilios específicos para su correcto uso

Contenidos:

TÉCNICAS UTILIZADAS

Temperar el chocolate con los métodos de siembra y en mesa.
Utilización de un cornet
Diferencia entre Mousse en base a merengue o pasta bomba
Equilibrar un cremoso
Bombones de molde y corte.

PRIMER DÍA



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Espumoso de praliné con salsa de manzana, limón y albahaca
Cremoso de chocolate y anís estrellado, pepitas de oro y estofado de frutos rojos

SEGUNDO DÍA

Bombón de frambuesa y jengibre
Bombón de pasión