

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Elaboración y aplicación de masas plegadas-fermentadas en postres
Elaboración de masas escaldadas crujientes y masas azucaradas con rellenos equilibrados
Realización de rellenos , semifríos y cubiertas . Aplicaciones en los postres y diferentes piezas de pastelería
Preparación de helados artesanos con base láctea y base de agua. Aplicación en los postres
Diferentes técnicas de atemperado manual y decoraciones de chocolate
Principales elaboraciones con fruta fresca (gelées, coulis. etc). Aplicación en postres actualizados
Diferentes técnicas de decoración con azúcar y merengue seco

Contenidos:

Steak tartar sobre crujiente de pan y yema curada
Huevos Benedictine con espuma de holandesa y crujiente de queso
Brioix danés con frambuesas
Texturas de chocolate
Cremoso de albaricoque y piña
Paris-Brest con crema de praliné i toffee
Lemon pie con helado de lima
Black forest con helado de frutos rojos
Semifrío de crema catalana con fresas
Helado de cacao. Helado de yogurt
Financier de naranja y espuma de menta

