

# ENDULZANDO TUS CELEBRACIONES

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Desarrollar postres y elaboraciones de pastelería aplicadas a la época navideña.  
Conocer los procesos de elaboración de turrones artesanales sencillos y mazapán básicos.  
Conocer y aplicar baños y cubiertas utilizando gelificantes .  
Aprender y trabajar semifrios.  
Trabajar la pasta choux.  
Conocer y elaborar algunas de las principales masas fermentadas aplicadas a la época navideña.  
Conocer procesos de elaboración de "troncos navideños" actualizados  
Amasado, fermentaciones, cocción y decoración en roscones y panettones.  
Batido - escudillado de masas esponjadas para posterior aplicación en "brazos y troncos"  
Elaboración de repertorio básico de turrones artesanales, mazapán y petifours navideños.  
Elaboración de baños, cubiertas y rellenos crujientes para aplicación en los diferentes postres navideños.  
Técnicas básicas de decoración - presentación de elaboraciones.

## Contenidos:

### LUNES

- ? PONCHE GENOVÉS (mazapán, crema mante- quilla)
- ? TURRÓN DE PISTACHO
- ? TURRÓN NATA NUEZ



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- ? ROSCÓN I (amasar - fermentar)
- ? PANETTONNE I (amasar - fermentar)

## MARTES

- ? FLOR DE NOCHEBUENA (mouse , manzana, canela, nueces)
- ? TURRÓN DE COCO
- ? TURRÓN YEMA
- ? SOPA DE ALMENDRAS.
- ? BROWNIE MOUSSE I
- ? ROSCÓN II (cocer - decorar)

## MIÉRCOLES

- ? TRONCO VAINILLA - TURRÓN.
- ? TONCO DE TE - MANGO
- ? BROWNIE II
- ? RELÁMPAGOS DE AVELLANA - CHOCOLATE.
- ? ALAJÚ.
- ? COCADAS

