

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

- Elaboración y aplicación de masas plegadas-fermentadas en postres.
- Elaboración de bizcochos aireados con diferentes técnicas.
- 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.
- Principales elaboraciones con fruta fresca ( gelées , coulis , etc). Aplicación en postres actualizados.
- Diferentes técnicas de decoración con azúcar y merengue seco.

Contenidos:

- Briox danés con frambuesas .
- Texturas de chocolate .
- Helado de cacao.
- Cremoso de albaricoque y piña.
- Lemon pie .
- Black forest .
- Helado de frutos rojos.
- Semifrío de crema catalana con fresas.

