

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.

