

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DULCES PARA ENAMORADOS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

REALIZAR ELABORACIONES DE PASTELERÍA ADAPTADAS A LA FECHA DE SAN VALENTÍN, BUSCANDO PRESENTACIONES, SABORES Y CONTRASTES.
ELABORAR BIZCOCHOS AIREADOS POR HUEVO, SIN USO DE IMPULSORES QUÍMICOS.
CONOCER ELABORACIONES CON CONTRASTE DE TEXTURAS
REALIZAR ATEMPERADOS.
ELABORAR SEMIFRIOS DE DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS BUSCANDO SABORES PECULIARES.
CONOCER Y APLICAR BAÑOS Y CUBIERTAS UTILIZANDO GELIFICANTES .
APRENDER Y TRABAJAR SEMIFRIOS.
TRABAJAR LA PASTA CHOUX.
ELABORAR MINI POSTRES EN FORMATOS Y PRESENTACIONES DIFERENTES.
CONOCER A NIVEL BÁSICO EL TRATAMIENTO Y UCO DEL CHOCOLATE PARA ATEMPERADOS, DECORACIONES Y BOMBONES MOLDEADOS.

TÉCNICAS A DESARROLLAR:

BATIDO ? ESCUDILLADO DE MASAS ESPONJADAS PARA POSTERIOR APLICACIÓN EN POSTRES.
ELABORACIÓN DE BAÑOS, CUBIERTAS Y RELLENOS CRUJIENTES PARA APLICACIÓN EN LOS DIFERENTES POSTRES.
TÉCNICAS BÁSICAS DE DECORACIÓN ? PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES.
MASAS ARENOSAS , SABLE, KRUMBLE.
ATEMPERADO, MOLDEADO DE CHOCOLATE.
GANACHES Y RELLENOS.

Contenidos:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ELABORACIONES PRÁCTICAS

LUNES 21 DE ENERO

FRAMBUESA Y CHOCOLATE TAMBIEN ES SACHER.
MACARÓN DE TRUFA AL WHISKY
TRUFA DE TAMARINDO

MARTES 22 DE ENERO

CAVA PISTACHO
ECLAIR AVELLANA CHOCO
MOJITO DE UN BOCADO

MIÉRCOLES 23 DE ENERO

MOUSSE CARAMELO FRUTA DE LA PASIÓN
ZURITO LIMA - COCO - MANGO
UN POQUITO DE COCA COLA Y UN POQUITO DE LECHE DE PANTERA.

