

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ALTA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

APRENDER TÉCNICAS DE DECORACIÓN PARA ELABORACIONES DE TIENDA Y DE RESTAURANTE UTILIZANDO:

Chocolate.Sprais terciopelo.

Caramelos.

Baños, cubiertas , glaseados , glacajes.

APLICAR ESTAS TÉCNICAS DE DECORACIÓN A:

Elaboraciones tradicionales actualizadas.

Semifríos, espumas, espumas de sifón, bavaoís y carlotas.

Petifours.

UTILIZAR PARA LAS PRESENTACIONES DE LAS DIFERENTES ELABORACIONES MOLDES DE NUEVA TENDENCIA Y TRADICIONALES

Contenidos:

TÉCNICAS A DESARROLLAR:

Batido, escudillado de masas esponjadas para posterior aplicación en postres.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de baños, cubiertas y rellenos crujientes para aplicación en los diferentes postres.

Técnicas de decoración: presentación de elaboraciones.

Masas crujientes.

Trabajo con coberturas.

Ganaches, rellenos y baños, cubiertas., glacajes.

TRABAJO CON SIFONES Y APLICACIONES

Ejemplos prácticos:

MINI SABLÉS/ MINI ESFERAS DE CHOCOLATE (rellenos de espumas de sifón, ganachés, mousses)

PEQUEÑO SAINT HONORET CHIBOUST DE SABORES.

PANACOTTAS VARIADAS BIZCOCHO ESPECIADO.