Mondragon Unibertsitatea

FORMULACIÓN DE HELADOS

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

DIRIGIDO A

Curso online de helados: domina la formulación y elaboración de helados con técnicas profesionales y equilibrio de ingredientes.

Aprende heladería profesional online con showcookings, recetas y técnicas avanzadas que te permitirán crear helados artesanales y vanguardistas. Disfruta aprendiendo con showcookings, vídeos, recetas, podcast y ejercicios prácticos. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

25 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

- Introducción a los helados
  - La formulación
  - El equilibrio de la mezcla
  - Los sólidos: la materia grasa o la M.G.
  - Los sólidos: magros de leche
  - Los sólidos: Los neutros
  - La emulsión del helado

- Azúcares
    - El PAC
    - El POD
    - Tipos de azúcares más comunes en la formulación de helado
    - Los agentes de carga

- Helados de base blanca
    - Las proteínas
    - La lactosa
    - Sabores de helados de base blanca
    - Derivados Lácteos
    - Parámetros de un helado en 1 kg de mezcla

- El proceso de elaboración
    - La mise en place
    - El cocinado de la base
    - El pasteurizado
    - La maduración
    - El mantecado
    - La conservación
    - El overrum

- Métodos de mantecar un helado
    - Procesadora de congelados
    - El nitrógeno líquido
    - La nueva fórmula del helado
    - ¿Cómo se elimina el sabor lácteo?
    - Parámetros del helado

- Helados Salados
    - La composición de los alimentos
    - Helados de base yema y mantecados
    - Helados en base yema
    - Características de los helados mantecados
    - Tipos de yema de huevo
    - El proceso de elaboración
    - Sabores de un helado de yema

- Helados con alcohol
    - Características

    - Tipos de alcohol
    - Cálculo de PAC
    - Parámetros de un helado con alcohol

- Helados de chocolate
    - Composición de cacao en polvo y cobertura negra
    - Composición de cobertura con leche y cobertura blanca
    - Cálculo del PAC y POD de cacao en polvo y cobertura negra
    - Cálculo del PAC y POD de cobertura con leche y cobertura blanca
    - Parámetros e ingredientes de los helados de chocolate

- Helados de frutos secos
    - Cálculo de PAC
    - Ingredientes y parámetros para 1 kg de helado

- Sorbetes
    - Ingredientes de un Sorbete
    - Tabla de agua y azúcar de las principales frutas
    - PAC y POD de las frutas
    - Métodos de formulación de sorbetes

PROFESORADO

Urda, Txema
Taboada, Alfredo
Gallardo Yon

---

https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/formulacion-de-helados