

FORMULACIÓN DE HELADOS

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
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>