Mondragon Unibertsitatea

PASTELERÍA ESENCIAL

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 pastelería: domina las técnicas esenciales y aprende con expertos a crear postres, masas y bombonería con precisión y creatividad.

Aprende pastelería profesional online con flexibilidad y acceso a showcookings, recetas, vídeos, podcasts y técnicas avanzadas explicadas paso a paso. 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.

- Materias primas I
  - Introducción a la pastelería
  - Edulcorantes
  - Ovoproductos

- Materias primas II
  - Leche
  - Nata
  - Mantequilla
  - Harina

- Gelatina

• Rellenos
  - Clasificación
  - Crema inglesa
  - Crema de mantequilla
  - Ganache
  - Nata montada
  - Salsas y mermeladas
  - Merengues

• Merengues y Mousses
  - Sabor
  - Estabilizante
  - Agentes que aportan aire
  - Clasificación de las mousses
  - Mousse de base simple
  - Mousse de tipo bavaroise
  - Mousse de pasta bomba
  - Mousse de base chiboust
  - Mousse de base merengue

• Masas
  - Clasificación
  - Masas batidas
  - Masas quebradas
  - Masas escaldadas y fermentadas

• Hojaldre
  - Elaboración de una masa hojaldrada
  - Pliegues o vueltas de una masa hojaldrada
  - Tipos de pliegues más habituales
  - Puntos a tener en cuenta
  - Tipos de masas hojaldradas
  - Masas hojaldradas con levadura
  - Masas hojaldradas sin levadura

• Chocolate
  - Introducción al cacao
  - Variedades del cacao
  - Del cacao al chocolate. Fases
  - Composición del cacao
  - Atemperado del chocolate

- Temperaturas del atemperado

- Bombones
  - Historia y evolución
  - Del molde al plato
  - Texturas/ Volumen/ Color/ Tamaños
  - Emplatados
  - Vajilla en el mundo dulce

- Petit fours
  - Historia de los petit fours
  - Tipos de petit fours
  - Galletas
  - Chocolate y bombones
  - Gominolas

PROFESORADO

Lirola, Cristina
Urda, Txema

---

https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/pasteleria-esencial