Mondragon Unibertsitatea

FUNTSEZKO GOZOGINTZA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/01/01 - 2025/01/02
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

NORI ZUZENDUA

Gozogintzako online ikastaroa: oinarrizko teknikak menperatzen ditu eta adituekin ikasi postreak, oreak eta bonboiak zehaztasunez eta sormenez sortzen.

Ikasi gozogintza profesionala online, malgutasunez eta showcookingak, errezetak, bideoak, podcastak eta urratsez urrats azaltzen diren teknika aurreratuak erabiltzeko aukerarekin. Eta edozein kontsulta izanez gero, jar zaitez ikastaroko tutorearekin harremanetan eta sakondu zure ezagutzan.

Norentzat:

· Sukaldaritzako profesionalak: sukaldariak, abiapuntuko nagusiak, sukaldari nagusiak, etab.
· Sukaldaritza ikasketetan graduatuak.

PROGRAMA

Plataformako alten kudeaketa astelehenetan, asteazkenetan eta ostiraletan egiten da; horrek esan nahi du izena eman eta gehienez 72 orduko epean sarbide-kredentzialak lortuko dituzula.

25 orduko prestakuntza, zure erritmoan egin ahal izango duzuna 6 hilabetez.

- Lehengaiak I
  - Gozogintzaren hastapenak
  - Eztitzaileak
  - Arrautza-produktuak

- Lehengaiak II
  - Esnea
  - Esne-gaina
  - Gurina
  - Irina

- Gelatina

- Betelanak
  - Sailkapena
  - Krema ingelesa
  - Gurin-krema
  - Ganatxea
  - Esne-gain harrotua
  - Saltsak eta marmeladak
  - Merengeak

- Merengeak eta mousseak
  - Zaporea
  - Egonkortzailea
  - Airea ematen duten agenteak
  - Mousseen sailkapena
  - Base sinpleko moussea
  - Bavaroise moussea
  - Bonba-orezko moussea
  - Chiboust oinarriko moussea
  - Merenge-oinarriko moussea

- Masak
  - Sailkapena
  - Ore irabiatuak
  - Masa hautsiak
  - Ore galdarraztatuak eta hartzituak

- Hostorea
  - Hostore bat egitea
  - Hostore baten tolesak edo bueltak
  - Toles motarik ohikoenak
  - Kontuan hartu beharreko puntuak
  - Hostorez estalitako ore motak
  - Hostoreak legamiarekin
  - Ore hostoredunak, legamiarik gabeak

- Txokolatea
  - Kakaoaren hastapenak
  - Kakao-motak
  - Kakaotik txokolatera. Faseak
  - Kakaoaren konposizioa
  - Txokolatea epeltzea

- Tenperatura epelenak

- Bonboiak
  - Historia eta eboluzioa
  - Moldetik platerera
  - Egiturak/ Bolumena/ Kolorea/ Tamainak
  - Platerekoak
  - Baxera mundu gozoan

- Petit fours
  - Petit four-en historia
  - Petit fours motak
  - Gailetak
  - Txokolatea eta bonboiak
  - Gominolak

IRAKASLEAK

Lirola, Cristina
Urda, Txema

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/funtsezko-gozogintza