

MASTER CLASS 'PASTELES & ENTREMETS' POR JESÚS ESCALERA



DÍA 1 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y pastelería actual.
- Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato.
- Como usar este recetario y como cambiar las recetas.
- Bases de bizcochos a partir de grasas, purés, secos, etc.
- Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados.
- Masas quebradas: Ingredientes y función de estos. - Montajes por textura con lógica.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 23 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor y textura: Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, pâtes de fruits, salsas, bases crujientes, embebidos...

RECETAS

- Bizcocho húmedo de cacao
- Pan de miel
- Bizcocho de avellanas
- Batido de Cake de caramelo
- Batido de Cake de cítricos
- Batido de Cake de chocolate y frambuesas
- Bizcocho de especias
- Frangipan de cerezas
- Bizcocho de pistache
- Financier de cítricos
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Pastas varias de frutos secos
- Pralinés varios de frutos secos
- Toffee de haba tonka
- Puré de piel de limón
- Punch de cítricos
- Punch base
- Cremoso montado de cereza
- Purés de limón real
- Puré de piel de naranja
- Chocolate de metate



DÍA 2 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y función de estos.
- Como funciona un gelificante? Dispersión e hidratación, como cambiarlos con lógica.
- Tipos de gelificantes dependiendo de la textura deseada y tabla de conversión.
- Tabla de azúcares y como utilizarlos para consistencias y dulzor a nuestro gusto.
- Montaje de pasteles para almacenaje.
- Uso de liofilizados para texturas crocantes.
- Como dar otros usos a moldes de línea.
- Enmoldados sin molde.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración, montaje y enmoldado del siguiente paso de pasteles y entremets: Mousses, cremosos aireados, merengues, texturas extras, conservación y almacenaje para organizar la producción en una pastelería.

RECETAS

- Mousse de pastel de puré de frutas frescas
- Mousse de pastel de purés cocidos
- Mousse de pastel de infusiones
- Mousse de pastel de frutos secos y pastas.
- Mousse de pastel de chocolate
- Mousse a partir de jugos
- Pulverizados de chocolate oscuro
- Pulverizados de chocolate blanco
- Glaseados para color (Rojo, verde pistache, oro)
- Glaseado de cocoa negra
- Avellanas caramelizadas
- Fritura de frutos secos
- Cítricos cristalizados
- Hojas de chocolate
- Bases crocantes de streussel
- Merengue sin dulzor con dextrosa
- Baños con Kappa
- Bases crocantes con frutos secos
- Geles de fruta
- Patê de fruits fluídas
- Cakes bañados
- Escamas de oro
- Siluetas de chocolate con plantilla
- Cintas de chocolate con acabado granulado y liso
- Monedas/sello de chocolate
- Cacahuates miméticos
- Baños crujientes
- Termoformado con chocolate



DÍA 3 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- SABOR, como crear combinaciones gustativas.
- Pulverizados: Que utensilios son necesarios y como podemos modificarlos - Como aplicar estas recetas a pasteles de vitrina.
- Chocolate: Distintas vías de atemperado y usos para vitrina.
- Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS

Desmoldados, pulverizados, glaseados, acabados con chocolate, frutas, oro, etc.

MONTAJE DE PASTELES, ENTREMETS & CAKES

PASTEL 1 – 100% PISTACHO

- Pasta de pistacho
- Bizcocho de pistacho tostado
- Mousse de pistacho crudo
- Pistachos repelados
- Glaseado de pistacho y chocolate
- Cinta de color
- Praliné crujiente
- Enmoldado de aro

ENTREMET 2 – OTOÑO

- Sablé de cacao
- Chocolate de metate
- Mousse de chocolate de metate
- Pan de especias
- Puré de piel de naranja
- Cacao garapiñado
- Glaçage negro
- Hojas de chocolate
- Pulverizado cacao
- Gotas de almendra amarga

ENTREMET 3 – SEROTONINA

- Bizcocho de chocolate
- Mousse de chocolate y vainilla
- Compota de piña
- Cinta de azúcar matizado
- Glaseado bronce
- Chocolate aireado
- Base de piña liofilizada
- Siluetas de chocolate

TARTA 4 – AMARENA

- Masa sablé (formula Postrería)
- Formado de tartas
- Paté de fruit fluida de cerezas
- Cremoso montado de chocolate/amaretto
- Cereza mimética
- Baño de kappa y licor
- Fritura de almendras
- Frangipane de cerezas amaranas
- Chocolate fundido bronceado

TARTA 5 – CARMELIA

- Bizcocho de avellanas caramelizadas
- Toffee de infusión de haba tonka
- Baño crujiente
- Pulverizado caramelizado
- Mousse de chocolate caramelizado
- Avellanas bronceadas
- Rellenos líquidos

CAKE 6 – FRAMBUESA

- Batido de cake
- Pate de fruit
- Cremoso montado
- Crema de vainilla

ENTREMET 7 – MANDARINA

- Cremoso montado de mandarina
- Mousse cocida
- Puré de piel de mandarina
- Base rústica de cacao
- Pulverizado rugoso

PASTEL 8 – LEGO

- Financier de limón
- Mousse de coco
- Gel de maracuyá
- Piel de lima confitada
- Sablé de deshidratados
- Pistoleados varios
- Mousse de mango
- Enmoldado de chocolate

CAKE 9– XOKO

- Batido de chocolate 75% y frambuesa
- Punch
- Baño de chocolate y nibs
- Escamas de oro
- Láminas crujientes

CAKE 10 – CITRUS

- Batido de cake
- Punch de cítricos
- Láminas de cítricos caramelizadas
- Naranja confitada



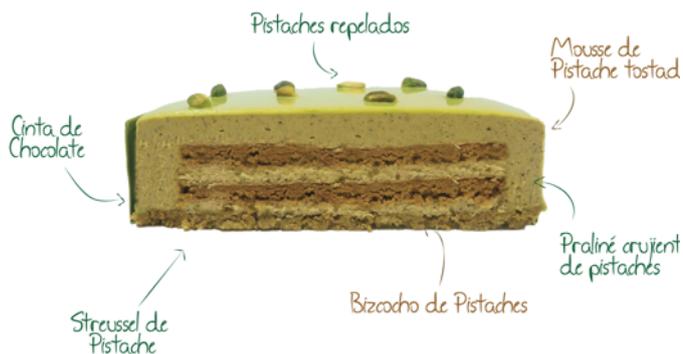
AMARENA



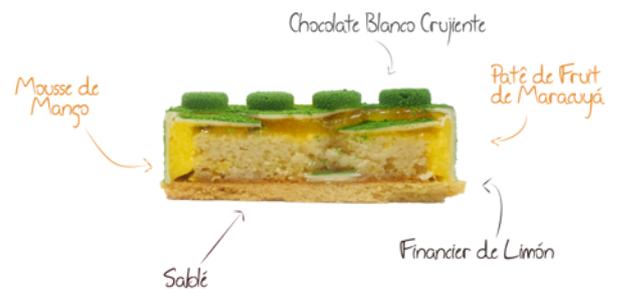
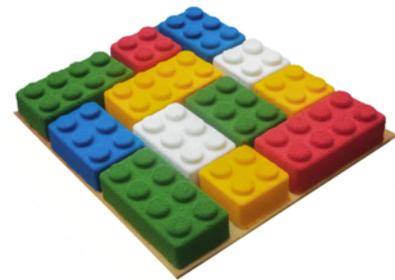
OTOÑO



100% PISTACHE



LEGO



PRECIO TOTAL DEL CURSO - 3,800 \$USD

1º El costo **INCLUYE** las 19 horas de curso, preelaboraciones, transporte interno por la ciudad y dietas.

2º En el costo **NO INCLUYE** alojamiento ni vuelos.

* Será 1 vuelo redondo a nombre de Jesús Escalera, con 2 maletas de 23 kg cada una y asiento con prioridad de abordaje (esto para evitar que manden a bodega el equipaje de mano donde se llevan elaboraciones frágiles).

* El alojamiento será hotel o apartamento completo (Airbnb) cerca de escuela o una zona que facilite el acceso a transportes, restaurantes, etc.

* Dietas ni transporte. Se enviará los tickets de room services, uber, etc, para ser reembolsados.

3º El costo **NO INCLUYE IVA**, si desean facturar, se le añadirá el 16% a la cantidad inicial.

4º El curso puede ser totalmente **DEMOSTRATIVO** con la cantidad de alumnos elegida por la escuela, o **PRÁCTICO**, con el que aceptarán un máximo de 12 alumnos.

*En el caso de haber más de 12 alumnos en el curso PRÁCTICO, el costo aumentará \$200 USD por alumno extra.

5º La escuela se hará cargo de la impresión de los recetarios (nosotros mandaremos el archivo) y de los insumos del curso, **así como los pesajes de las recetas, que deberán estar listos desde el día anterior a cada clase etiquetado y separado por recetas (importante).**

En el caso de no disponer de algunos ingredientes, se debe avisar para que nosotros llevemos dichos ingredientes o cambiemos la receta. Para ello, por favor necesitamos que manden la lista con los ingredientes necesarios, mínimo con una semana de antelación.

* Este punto es de suma importancia, ya que es indispensable para la correcta fluidez del curso y la perfecta ejecución de las recetas.

* En el caso de no disponer de algunos de los ingredientes el día del curso (sin el previo aviso) el profesor podrá omitir la receta completa.

* El día del curso pasaremos contactos de proveedores para que los alumnos puedan encontrar todos los ingredientes con facilidad.

6º En el caso de querer hacer un segundo turno del mismo curso, tendrá un descuento del 20%.

7º Debido a la gran demanda de trabajo, para reservar las fechas del curso es necesario realizar un adelanto de un 35% del total del curso.

DATOS BANCARIOS

Sweet Consulting SA de CV

Banco BBVA

Cuenta: 0117650434

CLABE INTERBANCARIA: 012320001176504343

El 65% restante quedará saldado al acabar el PRIMER día de curso

* En el caso de que la escuela decida cancelar el curso con menos de un mes de antelación, no se reembolsará el 35% inicial.

* En caso de ser un país extranjero, las fechas se pueden reservar sin pago previo, únicamente enviándonos los boletos de avión.