

DÍA 1 (6 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y pastelería de vitrina 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 – 22 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 de pistache
- Bizcocho de nata
- Bizcocho húmedo de cacao
- Bizcocho de especias
- Dacquoise de coco
- Bizcocho de caramelo
- Financier de infusión
- Base crujiente de pepita de calabaza
- Cotton Cake de té matcha
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Cremoso montado de chocolate
- Caramelo salado untable
- Streussel reconstruido de pistache
- Streussel de cacao y café
- Puré de piel de lima
- Patê de fruit fluída de blueberries
- Ganache neutra
- Cremoso de queso y limón
- Gelificado de frutos rojos y sake
- Toffee de miel
- Embebidos varios



DÍA 2 (6 horas y media)

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 postres para almacenaje.
- Uso de liofilizados en pastelería de vitrina.
- Como dar otros usos a moldes de línea.
- Enmoldados sin molde.
- Como hacer tus propios moldes de silicón.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes

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

RECETAS

- Mousse a partir de puré de frutas frescas
- Mousse a partir de purés cocidos
- Mousse a partir de infusiones
- Mousse a partir de frutos secos y pastas.
- Mousse con bases de chocolate
- Mousse a partir de jugos
- Mousse ahumada
- Pulverizados de chocolate oscuro
- Pulverizados de chocolate blanco
- Glaseados para color (verde agua, rojo, bronce y amarillo)
- Glaseado de cocoa negra
- Glaseados rugoso con kappa a partir de jugos
- Nueces caramelizadas
- Avellanas garapiñadas con chocolate
- Baños crocantes
- Gotas de rosas
- Merengue sin dulzor con dextrosa
- Enmoldados en globo
- Pétalos escarchados
- Cintas de chocolate
- Estampado de chocolate con nitrógeno (buñuelo inverso)
- Monedas/sello de chocolate
- Cacahuates miméticos
- Chocolate en agua helada



DÍA 3 (7 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 VITRINA

POSTRE 1 – ROSA ROJA

- Mousse de fresas y rosas
- Bizcocho humedo de pistache
- Puré de piel de lima
- Streussel de pistacho
- Bases reconstruidas de pistache
- Gel de agua de rosas
- Pulverizado rojo
- Sellos nitro de chocolate
- 1er Montaje con lógica
- 2o Montaje con lógica

POSTRE 2 – PUMPKIN

- Calabaza asada
- Mousse de producto asado
- Base de pepita de calabaza
- Chocolate en agua helada
- Pulverizado
- Puré de piel de naranja
- Gelatina de miel tostada
- Ganache neutra
- Montaje paisajista

POSTRE 3 – BLUE

- Masa sablé (fórmula Postrería)
- Formado de tartas en diferentes moldes
- Cremoso montado de lima
- Pate de fruit de blueberry
- Acabado con chocolate blanco
- Polvo de yogurt
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 4 – BELLOTA

- Cascos de sablé de cacao
- Bellotas de manitol
- Cobertura de bellota
- Avellanas garrapiñadas
- Toffee de café
- Bizcocho húmedo de cacao
- Mousse de almendras
- Embebido de café

POSTRE 5 – MANDARINA CHEESECAKE

- Cremoso de queso montado
- Puré de piel de mandarina
- Mousse cocida
- Streussel de cacao
- Kappa de mandarina
- Enmoldado en globo
- Textura rugosa de gelatina

POSTRE 6 – LEMON PIE

- Cremoso de queso y limón montado
- Puré de piel de limón
- Kappa de limón
- Enmoldado en globo
- Textura rugosa de gelatina
- Financier de cítricos
- Embebido de Yuzu
- Sablé neutra
- Merengue suizo quemado

POSTRE 7 – CARAJILLO

- Mousse de infusión
- Embebido cocktail
- Bizcocho de nata
- Base crujiente de café
- Chocolate con nitrógeno líquido
- Glaseado bronce
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 7 – FRAMBUESA

- Mousse de frambuesa
- Aro de sablé de cacao
- Glaseado rojo
- Cremoso de yogurt
- cotton cake de vainilla
- Pétalos escarchados

POSTRE 9 - MATCHA

- Mousse a partir de té
- Cotton cake japonés
- Compota de frutas y sake
- Baño crujiente con liofilizado
- Acabado estilo asiático
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 10 – PEANUT

- Miméticos de cacahuete
- Mousse de fruto seco
- Caramelo salado
- Bizcocho de toffee
- Cremoso montado
- Garrapiñado tradicional
- Pistoleado caramelizado
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 11 – BANANA

- Pan de plátano
- Mousse de plátano
- Nueces estofadas
- Toffee de miel
- Silueta de chocolate
- Glaseado amarillo
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

PRECIO DEL CURSO - 580 €

¿Cómo reservar mi plaza?

Para reservar su plaza en el curso **TÉCNICAS EN POSTRES** en **SEVILLA** en el aula **COOK STORMING** los días **21, 22 y 23 de Octubre** con horario matutino de **8:00 a 14:30**, es necesario hacer el pago de un adelanto de 220 € para poder garantizar la reserva de su plaza, o si lo desea, el pago completo.

El pago lo puede hacer mediante transferencia o ingreso a la siguiente cuenta;

BANCO SANTANDER

Nombre; Jose Manuel Chaves Lopez

Nº Cuenta; ES13 0049 2619 4128 1664 6014

En el caso de anticipar los 220€, el resto del pago se realizará en EFECTIVO el mismo día del curso antes de empezar la primera clase.

Una vez haya realizado la transferencia o ingreso, enviar un correo a info@sweetconcept.mx con los siguientes datos:

- Una foto del comprobante de pago.
- Nombre **COMPLETO** de la persona que va a realizar el curso (si hubiera un cambio de la persona que reciba el curso es necesario que nos mantenga informados).
- Teléfono de contacto (muy importante)
- Curso y fecha seleccionado.

Un vez haya mandado todos los datos, le enviaremos un correo de confirmación.

- Preguntas Frecuentes -

¿Dónde se imparten el curso?

Los cursos se realizarán en el aula COOK STORMING en Calle Beatriz de Suabia, Nº9, en Sevilla.

¿Existe algún tipo de descuento?

Disponemos de un descuento del 15% en la compra de 2 cursos o más (el 15% se aplicará al total de la compra). Este descuento también aplica a alumnos que hayan tomado nuestros cursos anteriormente.

¿Puedo cancelar mi lugar?

Si ya ha realizado su reserva, no hacemos devoluciones. Su pago se puede reservar para futuros cursos en caso de avisarnos como mínimo, 15 días antes de la fecha del curso.

Si no puede asistir al curso, puede ceder su reserva a algún amigo o familiar (pagando lo faltante el mismo día del curso) pero es importante que nos informe del cambio de nombre.

En caso de cancelación del curso por temas referentes al Covid-19 (respecto a la normativas que pueda imponer el Estado Español) moveremos las fechas del curso avisando con 15 días de antelación como mínimo.

¿Necesito llevar algo el día del curso?

Los talleres incluyen material, recetario e insumos; solo necesita venir con muchas ganas de aprender, de preguntar y de tomar apuntes. No hay código de vestimenta.

Para cualquier duda o aclaración, quedamos a su servicio en el correo antes mencionado.

Atte. El equipo de SweetConcept

BIO JESUS ESCALERA

Nacido en 1986 y originario de Utrera (Sevilla, España) empezó su andadura en el mundo de la gastronomía sin querer dedicarse a ello cuando a los 15 años trabajó un verano en una panadería.

El siguiente año decidió estudiar cocina en la escuela de hostelería Heliópolis en Sevilla a la vez que trabajaba en varios restaurantes de la ciudad.

Fue cuando entró a hacer un stage en **Hacienda Benazuza** cuando de verdad comenzó a descubrir la pasión por la cocina.

Reconoce que nunca fue un apasionado de lo dulce, pero el estar en la partida de postres de aquel restaurante, le cambió totalmente su forma de ver todas las posibilidades que el mundo dulce podía ofrecer. Esto lo llevo a ser jefe de pastelería de **elBulliHotel** (2 estrellas Michelin), del restaurante **Casa Marcelo** (1 estrella Michelin), **The Fat Duck** (3 estrellas Michelin) e incluso pasando por el mítico restaurante **ElBulli** (3 estrellas Michelin), entre otros.

Después de dirigir como jefe de cocina el restaurante **Benazuza** en Cancún, donde consiguió hacer una propuesta propia y diferente confeccionando menús degustación mitad salados - mitad dulces y combinando técnicas de ambas disciplinas, decidió aventurarse a hacer realidad un proyecto que tenía en mente hace años, un lugar dedicado exclusivamente al postre de restaurante y mundo dulce, dando lugar a la **Postrería**, reconocida como mejor **‘Experiencia Dulce de México’** en 2015, también como uno de los **‘120 mejores restaurantes de México’** durante 4 años consecutivos, como **‘Mejor Espacio Dulce México’** 2 años consecutivos, entre otras muchas menciones.

Paralelamente es Asesor Dulce con su empresa **SweetConcept**, realizando consultorías de postres y capacitaciones a reconocidos restaurantes, y se encarga de la **Postrería Taller**, un espacio reservado para las pruebas, capacitación y la formación de profesionales en torno al mundo dulce, así como **Kitchen Teachen**, una empresa de formación gastronómica online y distribución de insumos, utensilios y moldes de pastelería y cocina.

Ha sido nombrado como **Latin American Best Pastry Chef** por la afamada lista **The World 50 Best Restaurant**, así como reconocido como una de las **100 personas más creativas de México 2022** por la conocida publicación **Forbes**.

En 2021 formó parte como juez en **BAKE OFF México**, programa televisivo de **HBO MAX**.

