

DIA 1 (6 horas) - TEORÍA

1º DEFINICIÓN E HISTORIA DEL HELADO

2º ELEMENTOS BÁSICOS DE UN HELADO (Definición, familias y sustitutos)

- Agua (importancia y porcentajes necesarios)
- Aire (fundamentos y como se incorpora)
- LPD
- MG
- Neutros (estabilizantes y emulsionantes naturales y modificados)
- Azúcares

3º CLASIFICACIÓN DE HELADERÍA TRADICIONAL

- Helados Mantecados
- Helados de Base Blanca
- Sorbetes y Sorbetes grasos

4º CLASIFICACIÓN DE HELADOS POR PRODUCCIÓN

- Vitrina
- Gastronómicos
- Soft
- Industriales

5º TIPOS DE MÁQUINAS DE HELADO

6º PROCESOS DE ELABORACIÓN

7º FORMULACIÓN DEL MIX

- Importancia de los ingredientes
- Formulas y tablas
- PAC
- POD
- Como formular con alcoholes
- Como calcular la materia grasa
- Puntos de congelación para conservación
- Puntos de congelación negativos

8º COMO CREAR NUEVAS COMBINACIONES GUSTATIVAS

9º LA IMPORTANCIA DEL SABOR

- Gusto • Aroma • Textura



DIA 2 (6 horas) - RECETAS

- TABLAS DE FORMULACIÓN

- EJERCICIO DE FORMULACIÓN

- RECETAS DE BASES DE HELADO

- Helado de base blanca infusionada
- Helado de yema
- Helado con alcohol
- Sorbete de frutas
- Sorbete con grasas
- Sorbete de infusión
- Helados de base de yogurt
- Helados con extracto natural
- Helados con Nitrógeno
- La importancia de la maduración del helado

- RECETAS DE TOPPINGS PARA HELADO

- Toffee de infusión
- Caramelizados
- Fruta liofilizada impermeabilizada
- Azúcares saborizados (naturales)
- Merengues de sabor (naturales)
- Chocolate con formas a partir de moldes de silicón
- Escarchado de hojas y flores
- Desgranado nitro
- Fruta impregnada

- MONTAJE/EMPLATADO & DEGUSTACIÓN



PRECIO DEL CURSO - 370 €

¿Cómo reservar mi plaza?

Para reservar su plaza en el curso **TÉCNICAS EN POSTRES** en **SEVILLA** en el aula **COOK STORMING** los días **21 y 22 de Octubre** con horario vespertino de **16:00 a 22:00**, es necesario hacer el pago de un adelanto de 150 € 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 150€, 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**.

