

DIA 1 (6 horas) – TEORÍA & FORMULACIÓN

1º DEFINICIÓN E HISTORIA DEL HELADO

2º ELEMENTOS BÁSICOS DE UN HELADO

(Definición, importancia, familias y sustitutos)

3º CLASIFICACIÓN DE HELADERÍA TRADICIONAL

4º CLASIFICACIÓN DE HELADOS POR PRODUCCIÓN

5º TIPOS/VÍAS DE MANTECACIÓN.

6º PROCESOS TÉCNICOS DE ELABORACIÓN

7º FORMULACIÓN

- Importancia de los ingredientes
- Parámetros fundamentales
- Como decidir la temperatura de servicio adecuada
- Como calcular el poder anticristalizante
- Rangos de dulzor
- Como formular helados con alcoholes
- Como calcular la materia grasa
- Puntos de anticongelación para conservación
- Puntos de congelación negativos

8º EJERCICIOS PRÁCTICOS DE FORMULACIÓN

9º TABLAS DE INGREDIENTES PARA FORMULACIÓN

10º COMO HACER HELADOS CON NITRÓGENO LÍQUIDO

11º COMO POTENCIAR EL SABOR A TRAVÉS DEL AROMA

12º COMO CREAR COMBINACIONES DE SABOR



DIA 2 (6 horas) – RECETAS Y CREACIÓN DE COMBINACIONES GUSTATIVAS

- RECETAS DE BASES DE HELADO

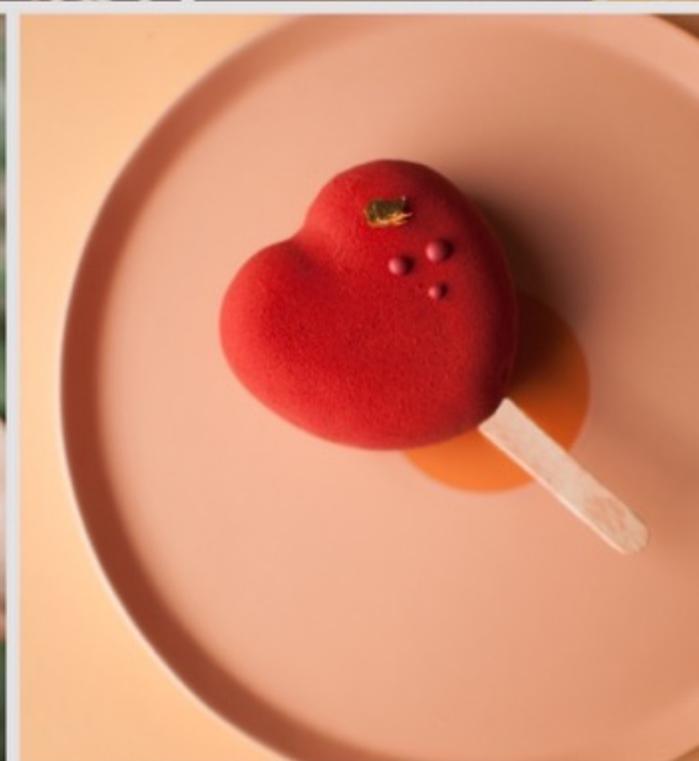
- Helado de base blanca infusionada
- Helado de yema
- Helado con alcohol
- Sorbete de frutas
- Helado de fruta y lácteo
- Semisorbete con grasas
- Sorbete desde infusión
- Helados de base de yogurt
- Helados con extracto natural
- Helado con puré de vegetales
- La importancia de la maduración del helado

- RECETAS DE TOPPING 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
- Espumas

- MONTAJE/EMPLATADO & DEGUSTACIÓN





PRECIO TOTAL DEL CURSO - \$2,600 USD

1º El costo **INCLUYE** las 12 horas de curso, preelaboraciones, transporte interno por la ciudad y dietas.

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

* Será 1 vuelo a nombre de Jesús Escalera en clase ejecutiva con 2 maletas de 23 kg cada una, o 2 vuelos en clase turista (esto se definirá según agenda).

* 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 service, 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 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.

www.sweetconcept.mx

BIOGRAFÍA JESUS ESCALERA

Jesús Escalera es uno de los pasteleros más influyentes de Latinoamérica, reconocido como el **Mejor Pastelero de América Latina 2018** por **The World's 50 Best Restaurants** y nombrado una de las **100 personas más creativas de México** por **Forbes** en 2022. Originario de Utrera, Sevilla, inició su carrera de manera casual a los 15 años en una panadería local, para luego formarse profesionalmente en la escuela de hostelería Heliópolis.

Su trayectoria profesional incluye posiciones destacadas en restaurantes de prestigio internacional, como jefe de pastelería en **elBulliHotel** (2 estrellas Michelin), **Casa Marcelo** (1 estrella Michelin), **The Fat Duck** (3 estrellas Michelin) y experiencia en el legendario **ElBulli** (3 estrellas Michelin). Su verdadera revolución llegó al fundar La **Postrería** en Guadalajara, México, un concepto único dedicado exclusivamente a los postres de restaurante, que ha sido reconocido como la **Mejor Experiencia Dulce de México** y uno de los **120 mejores restaurantes** del país durante varios años consecutivos.



En 2024, lanzó su primer libro, **'Essence'**, en el que investiga cómo los aromas influyen directamente en la creación de combinaciones de sabor, ampliando así las posibilidades creativas en la pastelería y heladería profesional.

Actualmente, además de ser el fundador de **Pastrypedia**, una plataforma digital diseñada para difundir y democratizar el conocimiento profesional en pastelería, Escalera también se desempeña junto con **Valeria Franco** como asesor gastronómico a través de su empresa **SweetConcept**, brindando consultoría y capacitación de pastelería a restaurantes de renombre, además de dar **cursos de creatividad y técnicas por todo el mundo**.

Su expertise en el mundo dulce lo ha llevado a ser juez en **BAKE OFF México** de **HBO MAX** y en **MasterChef** España y México, consolidándose como una figura clave en la pastelería contemporánea.

www.sweetconcept.mx