

## DIA 1 (6 horas)

### TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso.
- Del Cacao al Chocolate- Procesos de recolección, fermentación, tostado, molido, formulado, etc.
- Porcentajes de chocolates, importancia y explicación para saber cual usar en cada elaboración
- Cata de diferentes variedades de chocolate y propiedades de estas.
- El atemperado, ¿como funciona? ¿Qué ocurre cuando atemperamos un chocolate? Desmitificación de procesos.
- Tipos de atemperado de chocolate (Tableado, Mycryo, Sembrado, Baño inverso y Directo)
- Clasificación de bombones, turrónes y tabletas.
- Fallos generales en chocolatería y malos atemperados

### PUESTA A PUNTO DE BOMBONES Y TURRONES DE VACIADO

#### Diseños y pistoleados

- Elaboración de mantecas de color y tipos de pistoleados con temperaturas de uso.
- Pistoleado de bombón difuminado
- Pistoleado de bombón mate
- Pistoleado de bombón rayado
- Pistoleado de bombón bombón metálico
- Pistoleado de turrón con cintas
- Pistoleado de turrón goteado
- Pistoleado de turrón con sello

#### Atemperado y cascos de bombones y turrónes

- Atemperado por tableado y cascos
- Atemperado con Mycryo y cascos
- Atemperado en baño helado
- Atemperado directo

### PUESTA A PUNTO DE BOMBONES DE CORTE

#### Ganaches de corte

- Ganache de corte a partir de puré (frambuesas con rosas)
- Ganache de corte a partir de infusión (Chai)
- Ganache de corte texturizada (piñones)
- Gianduja (pistachos)
- Marshmallow bañado (de maracuyá)



## DIA 2 (6 horas)

### TEORÍA DE INICIO

- Como reformular ganaches
- Reconocer los ingredientes por familia para variar recetas.
- La importancia de las infusiones en pastelería

### RELLENOS DE BOMBONES Y TURRONES

#### Formulación de ganaches y otros rellenos para bombones de molde y turrones:

- Ganaches de purés frutas
- Ganaches a partir de jugos ácidos
- Ganaches de infusión
- Ganache con extractos naturales
- Pralines y pastas de frutos secos
- Ganaches ahumadas
- Ganache con variedad de porcentajes de chocolates
- Ganaches con grasas
- Pate de fruits fluidas como rellenos
- Pralinés de otros elementos grasos
- Merengues como relleno de bombón
- Giandujas fluidas
- Caramelos blandos y toffees de relleno

### BOMBONES DE CORTE

#### Suela en bombones de corte con pistola y con espátula

##### Corte manual

##### Baño y acabado de bombones de corte;

- Baño de bombón con papel guitarra
- Baño de bombón con sello
- Baño de bombón con oro
- Baño de bombón con elementos extras
- Baño irregular

### TABLETAS

#### Variedad de tabletas divididas por familia

- Tableta Blanca Con especias (Nibs y pimienta)
- Tableta Blanca con liofilizado (fresas y yogurt)
- Tableta Oscura con relleno (Andalusí)
- Tableta Leche con extracto natural (Miel y Polen)
- Tableta efervescente (piña)
- Tableta en moldes termoformados (Pan, Chocolate y sal)

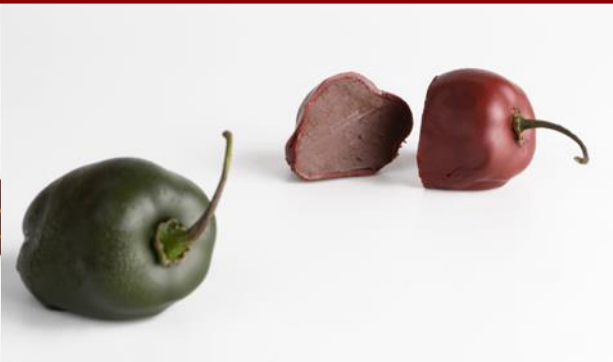




## DIA 3 (6 horas)

### TEORÍA DE INICIO

- Como hacer moldes de silicón y aplicarlos a la chocolatería.
- Como reformular ganaches desde un ingrediente o variando el % de chocolate.
- Azúcares en chocolatería: Función y aplicaciones.



### CHOCOLATES DE MOLDE DE SILICÓN

- Cacahuete mimético
- Hueso mimético
- Bombón de chiles
- Nueces de gianduja

### TÉCNICAS DE CERRADO

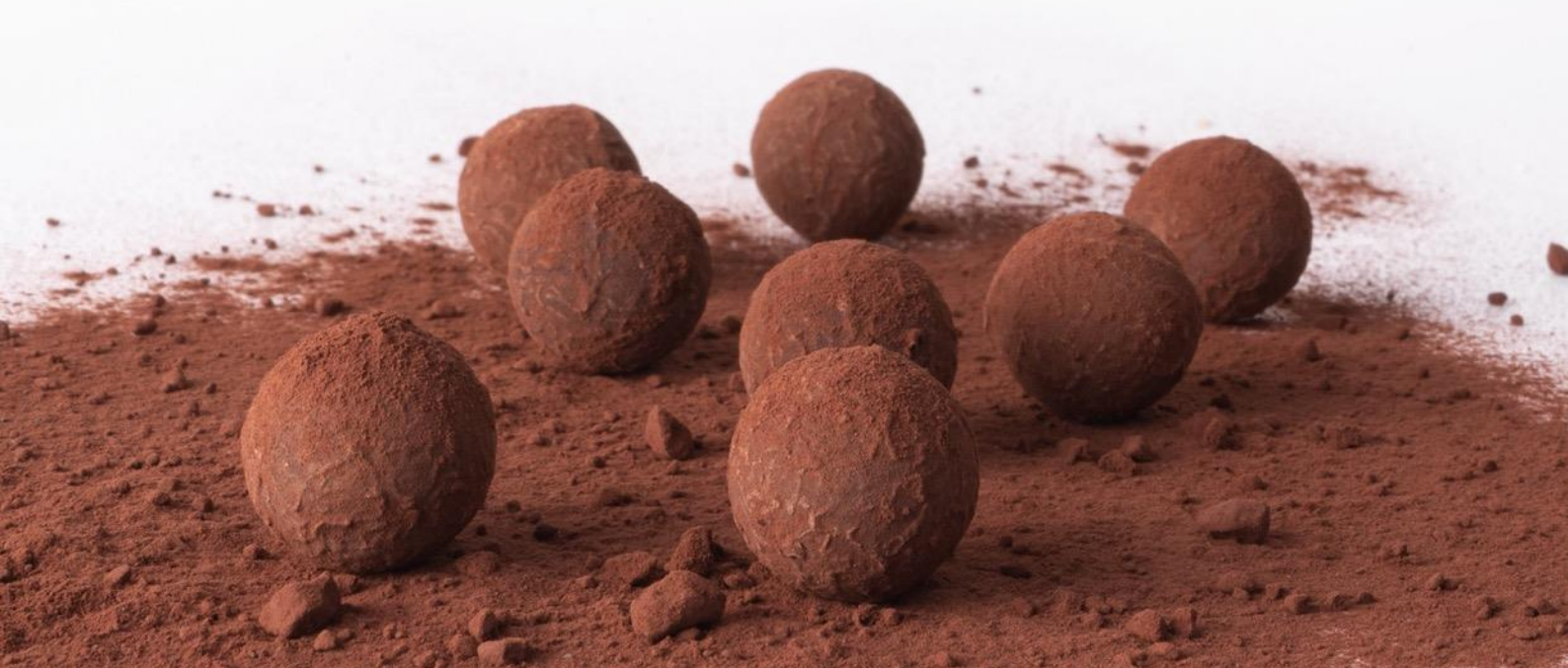
- Cerrado natural
- Cerrado con acetato
- Cerrado con transfer
- Cerrado para bombones líquidos

### TRUFAS

- Té matcha y chocolate blanco
- Vainilla y chocolate 62%

### DESMOLDADO & PRESENTACIÓN

- Técnicas de desmoldado
- Presentación y degustación de todas las piezas
  - Variedades de bombón de corte
  - Variedades de turrone
  - Variedades de bombones de vaciado
  - Variedades de bombones de molde
  - Variedades de chocolate macizo
  - Variedades de tableta



# DÍA 4 (6 horas)

## TEORÍA DE INICIO

- Diferencias entre pastelería y postres al plato.
- Explicación de como hacer moldes de silicona
- Espumas – Vías y productos.
- Chocolate en agua helada, el por qué de esta técnica.
- Explicación de paisajismo.
- Nitrógeno líquido: Que es, como utilizarlo y variedad de técnicas.

## TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 3 recetas – 20 elaboraciones/técnicas diferentes

Uso de distintas técnicas aplicadas al chocolate: Helados, técnicas de chocolate con nitrógeno, palomitas heladas, chocolate en agua con hielo, ganaches montadas, streussel, hojas de chocolate, sorbete de cacao, mousses, chocolate tostado, esponja de cacao y bizcochos.

## RECETAS

### POSTRE 1

#### HOJARASCA

- Caramelo de chocolate
- Ramas de chocolate en agua
- Streussel de cacao y nuez
- Hojas de chocolate
- Merengue de miel
- Cremoso de calabaza
- Gelatina de miel
- Cortezas de canela
- Bizcocho de especias

### POSTRE 2

#### WONKA

- Esponja de cacao
- Mousse helada de chocolate
- Sorbete de chocolate y tonka
- Shots helados de chocolate
- Shots helados de leche
- Tableta mimética

### POSTRE 3

#### HELADO CHOCOPASIÓN

- Base de sorbete de maracuyá
- Espuma caliente de chocolate
- Palomitas nitro de chocolate
- Mousse cocida
- Chocolate blanco tostado



