

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, turrone 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 metálico
- Pistoleado de turrón con cintas
- Pistoleado de turrón goteado
- Pistoleado de turrón con sello

Atemperado y cascos de bombones y turrone

- 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

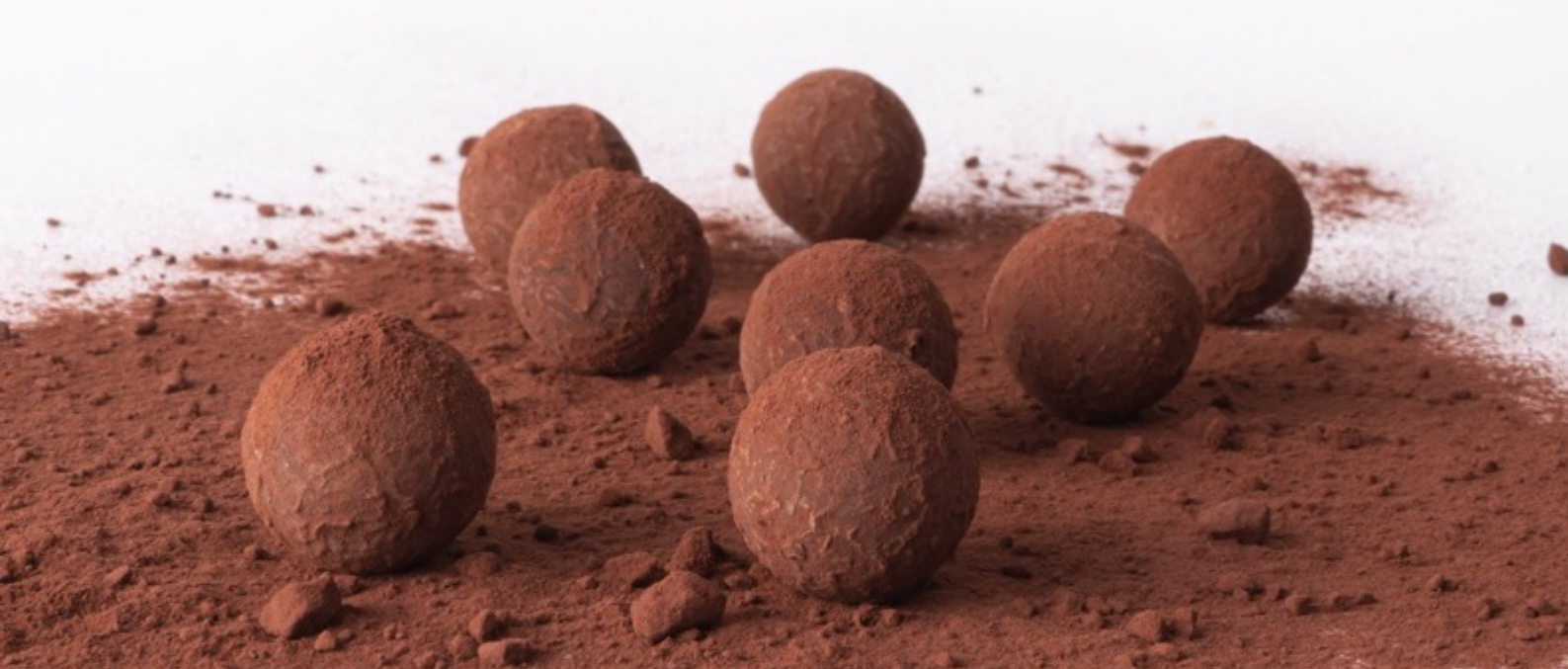
- Cerrado natural
- Cerrado con acetato
- Cerrado con transfer
- Cerrado para bombones líquidos

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



PRECIO TOTAL DEL CURSO - 4,800 \$USD

1º El costo **INCLUYE** las 19 horas de curso y preelaboraciones.

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 mas 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.

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 tenia 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 y 2023 formó parte como juez en **BAKE OFF México**, programa televisivo de **HBO MAX**.

