

DIA 1 (6 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y mundo dulce actual.
- Diferencias entre pastelería y postres al plato.
- Gelificantes: Grados Bloom, fórmulas de conversión, tipos de gelificantes y usos.
- Infusiones: Tiempos y usos en pastelería.
- Nitrógeno Líquido: Que es, como usarlo y técnicas aplicadas.
- Chocolate en agua helada

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 3 recetas – 24 elaboraciones/técnicas diferentes

Uso de distintos gelificantes, moldes desechables, cálculo de temperaturas en horneados, espumas y esponjas, garrapiñados, texturas heladas, acabados en mesa, emplatados con lógica, como diferenciar los ingredientes por familia para crear nuevas elaboraciones.

RECETAS

POSTRE 1

COCONUT

- Mantequilla noisette
- Financier de limón
- Gel roto de yuzu
- Shots nitro de maracuyá
- Shots nitro de yogurt
- Puré de piel de lima
- Sorbete de coco
- Cocos miméticos
- Mango en almíbar fresco
- Pieles de cítricos confitadas

POSTRE 2

CEREZO

- Troncos de chocolate
- Cremoso montado de cereza
- PDF cerezas
- Streussel de cereza liofilizada
- Algodón de cereza
- Gelatina de cerveza negra
- Helado de amaretto

POSTRE 3

ISPAHAN

- Sorbete de lichis & rosas
- Estofado de fruta
- Escarchado de flores
- Tapioca impregnada
- Pâte de fruit fluida
- Rosa nitro
- Gelatina de lichis



DIA 2 (6 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- Vías creativas aplicadas a postres.
- Aroma como base de sabor.
- Percepción del sabor y como potenciarlo.
- Como crear combinaciones de sabor.
- Formulación de espumas y técnicas con sifón.
- Esferificación: ingredientes base y tipos de esferificación (inversa, moldeable, deshidratados, multiesferificación...)

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 3 recetas – 25 elaboraciones/técnicas diferentes

Desgranados con nitrógeno, nubes deshidratadas, impregnación, emplatados abstractos, paisajismo, nuevos usos de moldes clásicos, esferificación inversa, sorbetes nitro, cremas de frutas sin lácteos, técnicas clásicas aplicadas a postres al plato, pulverizados con pistola, escamas nitro, demostración de caramelo soplado, mimetismo con moldes cotidianos, otros usos del sifón.

RECETAS

POSTRE 1

FLOR DE VAINILLA

- Flor de yogurt
- Oblea deshidratada de yogurt
- Vainas miméticas
- Puré de manzana
- Yogurt de vainilla
- Chia de whisky
- Helado de vaina de vainilla
- Caramelo de aceituna negra
- Crema de caramelo salado
- Pistilos deshidratados
- Bizcocho de nata

POSTRE 2

CAMEMBERT & JEREZ

- Cremoso de queso al vapor
- Piñones caramelizados
- Helado de Jerez
- Esfericos deshidratados
- Toffee de miel tostada
- Gel de miel
- Pistoleado blanco

POSTRE 3

FLOWER POWER

- Esfera de caramelo soplado
- Streussel de pistacho
- Caviar nitro de frambuesa
- Espuma de yogurt
- Frambuesas manitol
- Puré de piel de limón
- Flores y frutas impregnadas



DIA 3 (6 horas y media)

TEORÍA DE INICIO

- Explicación e inicio de formulación de heladería.
- Chocolate: Entendimiento y diferentes atemperados
- Enmoldados sin molde
- Actualización de postres clásicos.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 3 recetas – 26 elaboraciones/técnicas diferentes

Uso de liofilizados, merengues de sabor, extractos naturales, pastas de frutas como cremas, como hacer moldes de silicón, atemperado de chocolate clásico, con mycryo, uso de manitol para cascaras, helados base, drops nitro, Deshidratados, ates de gel, chocolate tostado, adaptación de sabores tradicionales a postres actuales.

RECETAS

POSTRE 1

BOSQUE

- Nube de pino
- Streussel matcha/pistache
- Ganache de matcha
- Helado de eucalipto
- Miel de pino
- Yogurt de menta y lima
- Patê de fruit de berries
- Frambuesas desgranadas
- Puré de lima

POSTRE 2

CACAOTAL

- Cacaos de chocolate
- Pistoleados
- Sorbete de metate
- Bizcocho de especias
- Chocolate blanco tostado
- Hojarasca de canela
- Puré de naranja
- Espuma de arroz
- Hojas de chocolate

POSTRE 3

PANAL

- Helado de romero
- Panal helado de yuzu
- Palomitas garapiñadas
- Puré de limón amarillo
- Gelatina suave de miel
- Toffee de miel



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 **13, 14 y 15 de Enero** 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.

Una 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

www.sweetconcept.mx

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**.

