

DÍA 1 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y pastelería de vitrina actual.
- Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato. - Como usar este recetario y como cambiar las recetas.
- Bases de bizcochos a partir de grasas, purés, secos, etc.
- Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados.
- Masas quebradas: Ingredientes y función de estos. - Montajes por textura con lógica.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 22 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor y textura: Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, pâtes de fruits, salsas, bases crujientes, embebidos...

RECETAS

- Bizcocho de pistache
- Bizcocho de nata
- Bizcocho húmedo de cacao
- Bizcocho de especias
- Dacquoise de coco
- Bizcocho de caramelo
- Financier de infusión
- Base crujiente de pepita de calabaza
- Cotton Cake de té matcha
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Cremoso montado de chocolate
- Caramelo salado untable
- Streussel reconstruido de pistache
- Streussel de cacao y café
- Puré de piel de lima
- Patê de fruit fluída de blueberries
- Ganache neutra
- Cremoso de queso y limón
- Gelificado de frutos rojos y sake
- Toffee de miel
- Embebidos varios



DÍA 2 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y función de estos.
- Como funciona un gelificante? Dispersión e hidratación, como cambiarlos con lógica.
- Tipos de gelificantes dependiendo de la textura deseada y tabla de conversión.
- Tabla de azúcares y como utilizarlos para consistencias y dulzor a nuestro gusto.
- Montaje de postres para almacenaje.
- Uso de liofilizados en pastelería de vitrina.
- Como dar otros usos a moldes de línea.
- Enmoldados sin molde.
- Como hacer tus propios moldes de silicón.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración, montaje y enmoldado del siguiente paso en postres de vitrina: Mousse, cremosos aireados, merengues, texturas extras, conservación y almacenaje para organizar la producción en una pastelería.

RECETAS

- Mousse a partir de puré de frutas frescas
- Mousse a partir de purés cocidos
- Mousse a partir de infusiones
- Mousse a partir de frutos secos y pastas.
- Mousse con bases de chocolate
- Mousse a partir de jugos
- Mousse ahumada
- Pulverizados de chocolate oscuro
- Pulverizados de chocolate blanco
- Glaseados para color (verde agua, rojo, bronce y amarillo)
- Glaseado de cocoa negra
- Glaseados rugoso con kappa a partir de jugos
- Nueces caramelizadas
- Avellanas garapiñadas con chocolate
- Baños crocantes
- Gotas de rosas
- Merengue sin dulzor con dextrosa
- Enmoldados en globo
- Pétalos escarchados
- Cintas de chocolate
- Estampado de chocolate con nitrógeno (buñuelo inverso)
- Monedas/sello de chocolate
- Cacahuates miméticos
- Chocolate en agua helada



DÍA 3 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- SABOR, como crear combinaciones gustativas.
- Pulverizados: Que utensilios son necesarios y como podemos modificarlos - Como aplicar estas recetas a pasteles de vitrina.
- Chocolate: Distintas vías de atemperado y usos para vitrina.
- Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS

Desmoldados, pulverizados, glaseados, acabados con chocolate, frutas, oro, etc.

MONTAJE DE VITRINA

POSTRE 1 – ROSA ROJA

- Mousse de fresas y rosas
- Bizcocho humedo de pistache
- Puré de piel de lima
- Streussel de pistacho
- Bases reconstruidas de pistache
- Gel de agua de rosas
- Pulverizado rojo
- Sellos nitro de chocolate
- 1er Montaje con lógica
- 2o Montaje con lógica

POSTRE 2 – PUMPKIN

- Calabaza asada
- Mousse de producto asado
- Base de pepita de calabaza
- Chocolate en agua helada
- Pulverizado
- Puré de piel de naranja
- Gelatina de miel tostada
- Ganache neutra
- Montaje paisajista

POSTRE 3 – BLUE

- Masa sablé (fórmula Postrería)
- Formado de tartas en diferentes moldes
- Cremoso montado de lima
- Pate de fruit de blueberry
- Acabado con chocolate blanco
- Polvo de yogurt
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 4 – BELLOTA

- Cascos de sablé de cacao
- Bellotas de manitol
- Cobertura de bellota
- Avellanas garrapiñadas
- Toffee de café
- Bizcocho húmedo de cacao
- Mousse de almendras
- Embebido de café

POSTRE 5 – MANDARINA CHEESECAKE

- Cremoso de queso montado
- Puré de piel de mandarina
- Mousse cocida
- Streussel de cacao
- Kappa de mandarina
- Enmoldado en globo
- Textura rugosa de gelatina

POSTRE 6 – LEMON PIE

- Cremoso de queso y limón montado
- Puré de piel de limón
- Kappa de limón
- Enmoldado en globo
- Textura rugosa de gelatina
- Financier de cítricos
- Embebido de Yuzu
- Sablé neutra
- Merengue suizo quemado

POSTRE 7 – CARAJILLO

- Mousse de infusión
- Embebido cocktail
- Bizcocho de nata
- Base crujiente de café
- Chocolate con nitrógeno líquido
- Glaseado bronce
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 7 – FRAMBUESA

- Mousse de frambuesa
- Aro de sablé de cacao
- Glaseado rojo
- Cremoso de yogurt
- cotton cake de vainilla
- Pétalos escarchados

POSTRE 9 - MATCHA

- Mousse a partir de té
- Cotton cake japonés
- Compota de frutas y sake
- Baño crujiente con liofilizado
- Acabado estilo asiático
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 10 – PEANUT

- Miméticos de cacahuete
- Mousse de fruto seco
- Caramelo salado
- Bizcocho de toffee
- Cremoso montado
- Garrapiñado tradicional
- Pistoleado caramelizado
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica

POSTRE 11 – BANANA

- Pan de plátano
- Mousse de plátano
- Nueces estofadas
- Toffee de miel
- Silueta de chocolate
- Glaseado amarillo
- 1er Montaje con lógica
- 2do Montaje con lógica