

## 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 frutos secos
- Bizcocho de nata para embeber
- Bizcocho húmedo de cacao
- Bizcocho de especias
- Bizcocho de hierbas
- Dacquoise
- Bizcocho de caramelo
- Financier de infusión
- Base crujiente de pepita de calabaza
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Cremoso montado de chocolate
- Caramelo salado unttable
- 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 – MACETA

- Mousse de remolacha
- 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 – NUBE

- Mousse yogurt
- crujientes amaranto
- Pulverizado blanco
- Cheesecake al vapor
- 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 – FRESAS & NATA

- 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 tés
- 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 – PIÑÓN

- Miméticos de chocolate
- 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

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

