

SEVILLA

8, 9 y 10 de Diciembre
(de 8:00 a 14:30)

masterclass intensiva - 20 horas

CHOCOLATE

- Jesús Escalera -

información y reservas

✉ info@sweetconcept.mx

☎ +34 617 546 193

www.sweetconcept.mx

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



PRECIO DEL CURSO - 580 €

¿Cómo reservar mi plaza?

Para reservar su plaza en el curso **PASTELERÍA DE VITTRINA** en **SEVILLA** en el aula **COOK STORMING** los días **8, 9 y 10 de Diciembre** con horario matutino de **10:00 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 10% en la compra de 2 cursos o más (el 10% 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 siempre y cuando se nos informe del cambio de nombre en la reserva.

Recomendamos no comprar reservas de vuelo/hotel hasta 45 días antes del curso para evitar posibles cambios debido a imprevistos.

¿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.

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**.

