

## 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 – 20 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 mimeticas
- 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 – 29 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

