

CURSO INTENSIVO 'TÉCNICAS EN POSTRES' POR JESÚS ESCALERA

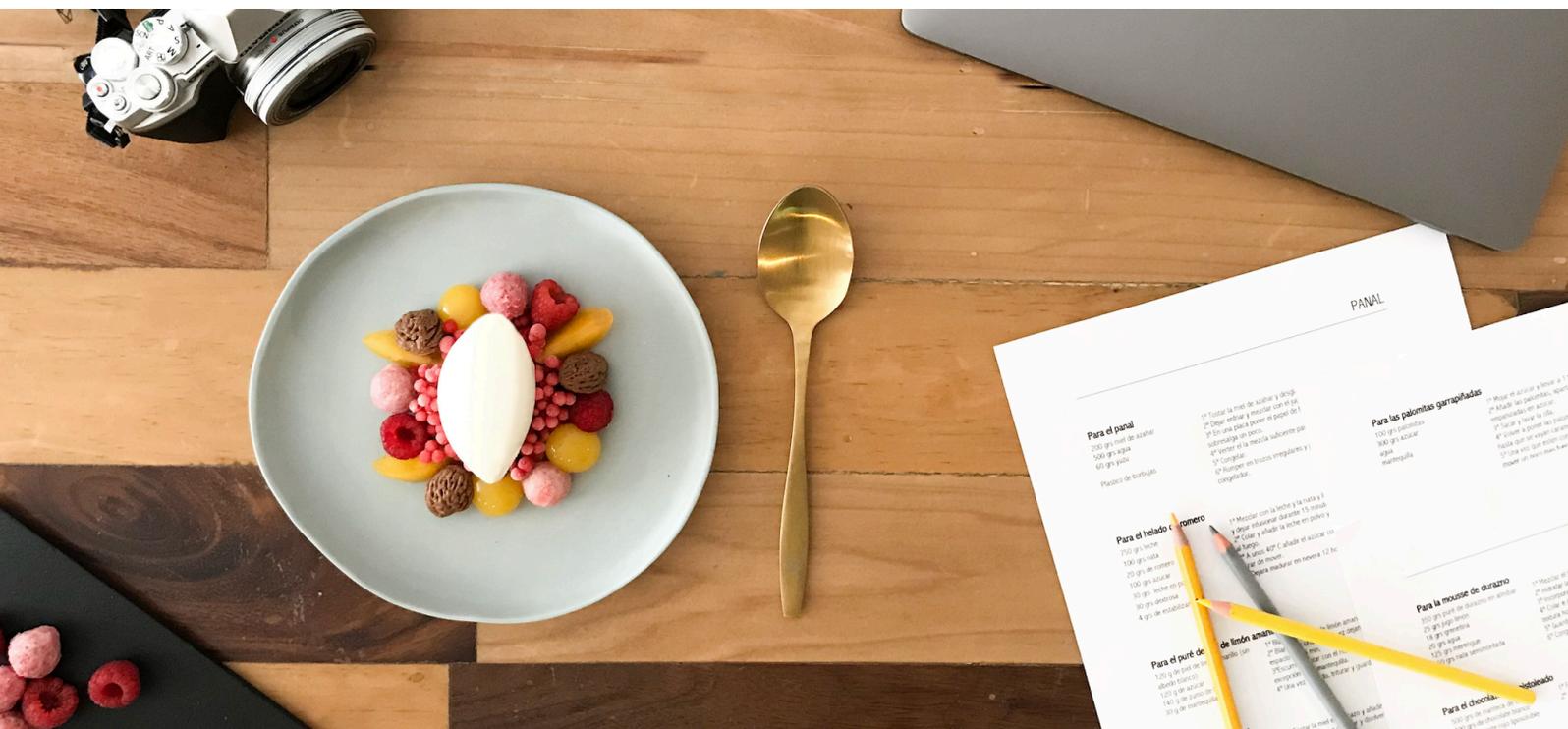


Esta Master Class: "Técnicas en Postres" es un curso intensivo de tres días diseñado para explorar en profundidad la pastelería. Desde el enfoque del mundo de los postres de restaurante mostraremos cómo aplicar técnicas, estilos y entendimiento a las diferentes ramas de la pastelería: Chocolatería, heladería, pasteles y postres de vitrina. A lo largo de 21 horas de formación, abordaremos tanto técnicas clásicas como contemporáneas, aplicando más de 75 elaboraciones diferentes organizadas en 9 postres, cada uno con perfiles de sabor y enfoques creativos distintos.

Nos adentraremos en las bases teóricas para que cada alumno pueda desarrollar sus propias combinaciones de sabor con un método fácil de entender. Exploraremos la creación de moldes personalizados, los principios de la heladería, la chocolatería, los gelificantes, los procesos de horneado, texturas aireadas, etc. Además, aprenderemos a trabajar con infusiones y métodos de extracción de aromas, texturas con nitrógeno líquido, espumas, esferificaciones, caramelizados y muchas otras herramientas esenciales en la alta pastelería. También analizaremos cómo aplicar diferentes acabados y técnicas de emplatado con lógica, desmitificando creencias sobre la complejidad de la pastelería haciendo el mundo dulce más accesible y comprensible.

Este curso está dirigido a profesionales que buscan perfeccionar su técnica y profundizar en su pastelería para llevarla al siguiente nivel, así como a apasionados del mundo dulce que desean ampliar su repertorio técnico, comprender los procesos detrás de cada elaboración y transformar sus postres.

Cada jornada estará estructurada en bloques teóricos y prácticos, combinando demostraciones de postres y técnicas para una aplicación directa de los conceptos aprendidos.



DIA 1 (7 horas)

BASES TEÓRICAS

- Introducción al curso y mundo dulce actual.
- Diferencias entre pastelería y postres de restaurante.
- 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 postres – 25 elaboraciones/recetas/técnicas

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

RECETAS

POSTRE 1

COCONUT

- Mantequilla noisette
- Financier con aromáticos
- Geles
- Shots nitro de fruta
- Shots nitro de lácteos
- Puré de piel de cítricos
- Sorbete de puré de fruta
- Cocos miméticos
- Frutas en almíbar fresco
- Pieles de cítricos confitadas

POSTRE 2

LOS GIRASOLES

- Ganache montadas
- Semillas caramelizadas
- Merengues con albúmina
- Yogurt salado
- Helado desde infusión
- Fruta impregnada
- Perlas de gelatina
- Lienzos de papel de arroz

POSTRE 3

ISPAHAN

- Sorbete de zumo y extracto natural
- Estofado de fruta con vinagre
- Escarchado de flores
- Tapioca impregnada
- Pâte de fruit fluida
- Flores nitro
- Gelatina de pulpas de fruta



DIA 2 (7 horas)

BASES TEÓRICAS

- 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 postres – 25 elaboraciones/recetas/técnicas

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.

ELABORACIONES/TÉCNICAS

POSTRE 1

FLOR DE VAINILLA

- Oblea deshidratada de yogurt
- Vainas miméticas
- Puré como salsas
- Yogurt infundado
- Chía hidratadas con sabor
- Helado desde maceración
- Caramelos grasos
- Crema de caramelo salado
- Pistilos deshidratados
- Bizcocho de nata

POSTRE 2

CAMEMBERT & JEREZ

- Cheesecake al vapor
- Frutos secos caramelizados
- Helado desde alcohol
- Esféricos deshidratados
- Toffee de miel
- Gel de miel
- Pistoleado rugoso

POSTRE 3

FLOWER POWER

- Esfera de caramelo soplado
- Streussel de frutos secos
- Desgranado nitro de frutas
- Espuma de lácteo
- Frutas con manitol
- Puré de piel de cítricos
- Aplicación de hierbas y flores
- Aplicación de destilados naturales



DIA 3 (7 horas)

BASES TEÓRICAS

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

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 3 postres – 24 elaboraciones/técnicas/recetas

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

- Nubes montadas
- Streussel de té
- Ganache de té
- Helado desde destilado
- Miel macerada
- Yogurt de sabores
- Patê de fruit fluidas
- Puré de cítricos

POSTRE 2

CACAOTAL

- Cacaos de chocolate
- Pistoleados aterciopelado
- Sorbete de metate
- Bizcocho de especias
- Chocolate blanco tostado
- Hojarasca de pasta phillo
- Puré de naranja
- Espuma de almidón
- Hojas de chocolate

POSTRE 3

MEDITERRÁNEO

- Compota de tomate
- Cremoso de queso y yogurt
- Pieles de gelificante kappa
- Sorbete de hierbas
- Enmoldados sin molde
- Palomitas nitro



PRECIO TOTAL DEL CURSO - 3,800 \$USD

1º El costo INCLUYE las 21 horas de curso y día(s) de prelaboración.

2º El costo NO INCLUYE alojamiento, vuelos ni dietas.

- Se requerirán **dos vuelos** para Jesús Escalera y Valeria Franco.
- El alojamiento deberá ser en un **hotel cercano a la escuela** o en una zona con fácil acceso a transporte.
- En caso de no haber hoteles cercanos, se podrá optar por un **Airbnb de apartamento completo con servicio de limpieza**.
- **Dietas y transporte no están incluidos.** Los gastos correspondientes a room service, Uber, entre otros, serán enviados como tickets para su reembolso.

4º FORMATO DEL CURSO

- El curso puede ser totalmente **DEMOSTRATIVO** sin límite de alumnos, o **PRÁCTICO**, con el que aceptarán un máximo de 16 alumnos.
- En el caso de haber **más de 16 alumnos en el curso PRÁCTICO**, el costo aumentará \$200 USD por alumno extra.
- En caso de que sea un país de **habla no hispana**, se requerirá un **traductor**.

5º MATERIALES E INSUMOS

- La escuela se encargará de la **impresión de los recetarios** (el archivo será enviado previamente) y de la **compra y pesaje de los ingredientes**, los cuales deberán estar listos y etiquetados el día anterior a cada clase.
- Si algún ingrediente **no está disponible**, se debe notificar con al menos **una semana de anticipación** para que podamos llevarlo o ajustar la receta.
- En caso de que el día del curso falten ingredientes sin previo aviso, la receta correspondiente **podrá ser omitida**.
- Durante el curso se proporcionará una lista de proveedores para facilitar la adquisición de ingredientes a los alumnos.

6º DESCUENTO

- Si se desea realizar un segundo turno del mismo curso, **se aplicará un descuento del 20%**.

7º RESERVA

- Debido a la alta demanda, la reserva de fechas requiere un anticipo del **35% del total del curso**.
- El **65% restante** quedará saldado al acabar el **PRIMER** día de curso
- En caso de ser un **país extranjero**, las fechas se pueden reservar sin pago previo, únicamente enviándonos los boletos de avión.
- En el caso de que la escuela decida cancelar el curso con menos de un mes de antelación, **no se reembolsará** el 35% inicial.

DATOS BANCARIOS

Sweet Consulting SA de CV

Banco BBVA

Cuenta: 0117650434

CLABE INTERBANCARIA: 012320001176504343

BIOGRAFÍA JESUS ESCALERA

Jesús Escalera es uno de los pasteleros más influyentes de Latinoamérica, reconocido como el **Mejor Pastelero de América Latina 2018** por **The World's 50 Best Restaurants** y nombrado una de las **100 personas más creativas de México** por **Forbes** en 2022. Originario de Utrera, Sevilla, inició su carrera de manera casual a los 15 años en una panadería local, para luego formarse profesionalmente en la escuela de hostelería Heliópolis.

Su trayectoria profesional incluye posiciones destacadas en restaurantes de prestigio internacional, como jefe de pastelería en **elBulliHotel** (2 estrellas Michelin), **Casa Marcelo** (1 estrella Michelin), **The Fat Duck** (3 estrellas Michelin) y experiencia en el legendario **elBulli** (3 estrellas Michelin). Su verdadera revolución llegó al fundar La **Postrería** en Guadalajara, México, un concepto único dedicado exclusivamente a los postres de restaurante, que ha sido reconocido como la **Mejor Experiencia Dulce de México** y uno de los **120 mejores restaurantes** del país durante varios años consecutivos.



En 2024, lanzó su primer libro, **'Essence'**, en el que investiga cómo los aromas influyen directamente en la creación de combinaciones de sabor, ampliando así las posibilidades creativas en la pastelería y heladería profesional.

Actualmente, además de ser el fundador de **Pastrypedia**, una plataforma digital diseñada para difundir y democratizar el conocimiento profesional en pastelería, Escalera también se desempeña junto con **Valeria Franco** como asesor gastronómico a través de su empresa **SweetConcept**, brindando consultoría y capacitación de pastelería a restaurantes de renombre, además de dar **cursos de creatividad y técnicas por todo el mundo**.

Su expertise en el mundo dulce lo ha llevado a ser juez en **BAKE OFF México** de **HBO MAX** y en **MasterChef** España y México, consolidándose como una figura clave en la pastelería contemporánea.

www.sweetconcept.mx

UTENSILIOS Y MAQUINARIA NECESARIOS PARA ESTE CURSO

MAQUINARIA

- Horno combi o convección
- Estufas o inducciones (2 unidades en caso de ser master class y 4 unidades en caso de ser clase práctica)
- Abatidor de temperatura
- Licuadora pequeña, vaso americano pequeño o nutribullet.
- Thermomix o vitamix (no estrictamente necesaria)
- Turmix de mano x 2
- Envasadora al vacío
- Deshidratador (no estrictamente necesaria, puede ser en horno)
- Kitchen Aid u otra batidora x 1
- Microondas x 1
- Tanque de nitrógeno con 15 litros de nitrógeno líquido o 30 en caso no haber máquina de helados (o un tanque más pequeño que se rellenará por día)
- Pantalla TV con cable hdmi o conexión wifi.
- Banquitos o sillas para los alumnos

UTENSILIOS

- Bandejas de horno x 8
- Vasitos o recipientes para degustación de postres.
- Pistola de calor
- Bandejas pequeñas para pesaje y congelación x 20
- 1 caja de guantes negros
- Brochetas x 30
- Jarras medidoras o de turmix x 6
- Mangas desechables
- Bowls medianos (3 o 4 litros aprox) x 6
- Bowls pequeños (1 o 2 litros aprox) x 12
- Espátulas de silicona x 6
- Brocha x 1
- Rodillo x 1
- Embudo x 1
- Juego de cortadores circulares
- Batidores x 4
- Sifón de espuma x 2
- Cargas de sifón de crema x 25
- Espatulas de metal x 3
- Espátulas pequeñas x 3
- Ollas o cazos x 8
- Cucharas de degustación para alumnos x 20
- Colador fino x 3
- Silpats x 6
- Papel de horno
- Soplete
- Rallador microplane x 2
- Biberones x 6
- Tijeras
- Vasos de Litro, medio litro y cuartos de litro para pesajes y guardar elaboraciones (u otro recipiente) x 60
- Acetatos x 20 hojas
- Hielo x 4 bolsas