

CURSO DE BIZCOCHOS Y COCAS MARÍA

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Bizcochos y Cocas María

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración y perfeccionamiento de bizcochos y cocas maría, dominando técnicas de batido, cocción y presentación para crear productos esponjosos, sabrosos y versátiles que puedan ser utilizados tanto en desayunos y meriendas como en postres más elaborados.

Contenido:

1. Introducción a los Bizcochos y Cocas María:

- Historia y tradición de los bizcochos y cocas maría en la repostería.
- Diferencias y similitudes entre bizcochos, cocas y otras masas.
- Equipamiento y herramientas esenciales: moldes, batidoras y hornos.

2. Fundamentos de la Elaboración de Bizcochos y Cocas:

- Técnicas de batido: batido de claras, montado de yemas y técnicas de esponjado.
- Uso de ingredientes básicos: harinas, azúcares, grasas, y agentes leudantes.
- Control de la temperatura y tiempos de cocción para obtener una miga perfecta.

3. Elaboración de Bizcochos Clásicos y Variaciones:

- **Bizcocho genovés:** técnicas de batido y cocción para una textura ligera.
- **Bizcocho de yogur:** preparación sencilla y variaciones con frutas y esencias.



- **Bizcocho de almendra y naranja:** técnicas para incorporar frutos secos y cítricos.
- **Coca María tradicional:** receta básica y variaciones regionales.
- **Coca de llanda (coca boba):** preparación, cocción y presentación.

4. Aromatización y Rellenos para Bizcochos y Cocas:

- Incorporación de sabores: uso de cítricos, especias, licores y extractos.
- Técnicas para añadir frutas, chocolate y frutos secos a la masa.
- Elaboración de rellenos simples y su integración en los bizcochos.

5. Decoración y Presentación de Bizcochos y Cocas:

- Técnicas de glaseado, espolvoreado de azúcar y acabado con frutas.
- Uso de siropes, almíbares y mermeladas para realzar el sabor.
- Emplatado para servicio: presentación en mesa y opciones de acompañamiento.

6. Optimización y Conservación en Cocina:

- Conservación y almacenamiento de bizcochos y cocas para mantener su frescura.
- Estrategias de producción anticipada y planificación de servicio.
- Adaptación de recetas para grandes volúmenes y eventos especiales.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Embárcate en un viaje de sabores tradicionales con nuestro curso presencial de Bizcochos y Cocas María! Descubre los secretos para crear bizcochos esponjosos y cocas irresistibles que capturan la esencia de la repostería casera. Guiado por expertos en la materia, aprenderás a preparar estas delicias con técnicas auténticas, ingredientes de calidad y ese toque especial que hace de cada bocado una experiencia memorable. Desde la mezcla perfecta hasta el horneado ideal, dominarás el arte de elaborar estas joyas de la repostería, perfectas para compartir en cualquier ocasión.

¡Únete a nosotros y lleva a tu cocina el sabor y la tradición de los bizcochos y cocas María!

Síguenos en: [Instagram](#)

