

CURSO DE HELADOS

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Helados

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración artesanal de helados, sorbetes y otros postres helados, con un enfoque en técnicas avanzadas de preparación, balanceo de ingredientes y presentación, con el fin de enriquecer la oferta de postres de sus establecimientos mediante la creación de productos frescos, creativos y de alta calidad.

Contenido:

1. Introducción a la Elaboración de Helados:

- Historia y evolución de los helados en la gastronomía.
- Tipos de helados: cremosos, sorbetes, granizados y semifríos.
- Equipamiento esencial para la elaboración profesional de helados.

2. Bases y Técnicas Fundamentales para Helados:

- Principios del balanceo de ingredientes: grasas, azúcares, y estabilizantes.
- Elaboración de bases cremosas: crema inglesa y bases de nata.
- Técnicas de pasteurización y maduración de mezclas.



3. Elaboración de Helados y Sorbetes Clásicos:

- **Helado de vainilla tradicional:** preparación de la base y proceso de mantecado.
- **Sorbetes de frutas frescas:** técnicas para lograr una textura ligera y refrescante.
- **Helado de chocolate amargo:** balance de cacao, azúcar y crema.
- **Helado de pistacho:** uso de frutos secos y técnicas de infusionado.

4. Creatividad y Saborización en Helados:

- Incorporación de ingredientes innovadores: especias, hierbas, y licores.
- Técnicas para marinar y macerar frutas y otros ingredientes.
- Creación de sabores personalizados y helados gourmet.

5. Presentación y Servicio de Helados:

- Técnicas de emplatado para postres helados.
- Uso de salsas, crujientes y frutas frescas para decoración.
- Montaje de copas, tartas heladas y otros postres complejos.

6. Conservación y Optimización del Servicio:

- Técnicas de conservación y almacenamiento de helados.
- Organización del trabajo en cocina para el servicio de helados.
- Estrategias de mise en place y planificación para minimizar el desperdicio.

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.

¡Sumérgete en la deliciosa aventura de crear helados artesanales con nuestro curso presencial de helados! Bajo la guía de expertos heladeros, aprenderás a transformar ingredientes frescos en cremosas y refrescantes delicias que encantarán a todos. Descubre los secretos detrás de texturas perfectas y sabores sorprendentes, desde los clásicos de siempre hasta combinaciones innovadoras que elevarán tu creatividad. Cada sesión te llevará a experimentar con técnicas profesionales y a explorar la infinita variedad de sabores que puedes lograr.

¡Únete y convierte tu pasión por los helados en un arte, creando postres que harán derretir a cualquiera!

Síguenos en: [Instagram](#)

