

CURSO DE PASTERERÍA DE NAVIDAD

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Pastelería de Navidad

Horas adaptables a necesidad**Objetivo:**

navideña, enfocándose en técnicas tradicionales y modernas para crear dulces y postres emblemáticos de la temporada, que destaquen por su sabor, presentación y originalidad, con el fin de enriquecer la oferta gastronómica de sus establecimientos durante las fiestas.

Contenido:**1. Introducción a la Pastelería Navideña:**

- Historia y tradiciones de la pastelería navideña en diferentes culturas.
- Ingredientes típicos de la pastelería navideña: frutas secas, especias, frutos secos, y licores.
- Herramientas y utensilios específicos para la elaboración de dulces navideños.

2. Elaboración de Panettone y Stollen:

- Panettone: técnicas de amasado, fermentación prolongada, incorporación de frutas confitadas y horneado.
- Stollen: preparación de la masa enriquecida, incorporación de frutos secos y marzipan, técnicas de cocción y conservación.

3. Turrónes y Mazapanes:

- Turrón de Jijona (blando): preparación de la mezcla, cocción y moldeado.
- Turrón de Alicante (duro): elaboración de la mezcla de almendras y miel, técnicas de cocción y moldeado.
- Figuritas de Mazapán: elaboración de la masa, modelado y decoración.



4. Bûche de Noël (Tronco de Navidad):

- Elaboración de bizcocho genovés para el tronco.
- Preparación de rellenos y cobertura de ganache.
- Técnicas de montaje, decoración y presentación temática.

5. Galletas y Pastas Navideñas:

- Galletas de Jengibre: preparación de la masa, corte y decoración con glaseado real.
- Polvorones y Mantecados: técnicas de elaboración de la masa, horneado y presentación.
- Galletas Linzer: montaje y decoración de galletas rellenas de mermelada.

6. Presentación y Decoración de Postres Navideños:

- Técnicas de presentación temática para buffets y mesas de postres.
- Uso de decoraciones festivas: figuras de chocolate, frutos secos, y glaseados.
- Estrategias para empaquetar y presentar productos navideños para llevar.

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 magia de la temporada con nuestro curso presencial de Pastelería de Navidad! Aprende a crear dulces festivos que llenarán tu hogar de alegría y deliciosos aromas. Guiado por pasteleros expertos, dominarás las técnicas para preparar desde galletas decoradas hasta el clásico tronco de Navidad y panettone. Cada receta está diseñada para capturar el espíritu navideño, haciendo de tus creaciones el centro de atención en cualquier celebración.

¡Únete a nosotros y transforma tus fiestas en un festín de sabor y tradición con la pastelería navideña más exquisita!

Síguenos en: [Instagram](#)

