

CURSO DE PASTELERÍA EN BUFETE

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Pastelería en Bufete

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración y presentación de pastelería para bufetes, enfocándose en la creación de una variedad de postres que sean visualmente atractivos, fáciles de servir y mantener en óptimas condiciones durante eventos y servicios prolongados.

Contenido:

1. Introducción a la Pastelería para Bufetes:

- Características y desafíos de la pastelería en bufetes.
- Importancia de la presentación y la diversidad en la oferta.
- Herramientas y equipamiento específico para bufetes.

2. Masa y Bases para Postres de Bufete:

- Preparación de masas básicas: masa quebrada, hojaldre y masa choux.
- Elaboración de bases resistentes y duraderas: bizcochos, galletas y tartaletas.
- Técnicas para conseguir bases que mantengan su textura y frescura.

3. Cremas y Rellenos Estables:

- Crema pastelera, chantilly, ganache y otras cremas básicas.



- Técnicas de estabilización para cremas que mantengan su consistencia durante el servicio.
- Combinación de rellenos para variedad y sabor.

4. Variedad de Postres para Bufete:

- Preparación de postres en porciones individuales: mini tartas, éclairs, y tartaletas.
- Introducción a los postres en vasitos (verrines) y su montaje.
- Postres modernos y clásicos adecuados para bufetes.

5. Decoración y Presentación de Postres para Bufete:

- Técnicas de decoración rápida y efectiva.
- Uso de frutas frescas, salsas y otros elementos decorativos.
- Montaje de bufetes atractivos y funcionales.

6. Organización y Logística en Bufetes:

- Planificación y mise en place específica para bufetes.
- Estrategias de reposición y mantenimiento de postres durante el servicio.
- Conservación y almacenamiento de productos elaborados.

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.

¡Transforma tu pasión por los postres en auténticas obras de arte con nuestro curso presencial de pastelería en bufet! Sumérgete en un mundo de creatividad y sabor, donde aprenderás a preparar una variedad de delicados y sofisticados dulces perfectos para un bufet elegante. Guiado por chefs expertos, descubrirás técnicas avanzadas y secretos profesionales para diseñar desde exquisitos macarons hasta elegantes tartas y mini pasteles que deslumbran. Este curso te permitirá dominar el arte de presentar tus creaciones con estilo, convirtiendo cualquier evento en una experiencia inolvidable.

¡Únete y deja que tu talento brille en el universo de la pastelería de bufet!

Síguenos en: [Instagram](#)

