

# CURSO DE PASTERÍA TRADICIONAL

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

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Curso de Pastelería Tradicional

**Horas adaptables a necesidad****Objetivo:**

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración de productos de pastelería tradicional, mediante la enseñanza de técnicas clásicas y recetas emblemáticas de la repostería, con el fin de preservar y perfeccionar la oferta de dulces y postres tradicionales en sus establecimientos, asegurando la autenticidad y la calidad en cada preparación.

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

- Importancia y valor de la pastelería tradicional en la gastronomía.
- Ingredientes clave en la pastelería tradicional: mantequilla, huevos, harinas, y azúcares.
- Equipamiento esencial y organización del espacio de trabajo para la pastelería clásica.

**2. Elaboración de Masas Básicas:**

- Masa Sablée: preparación y usos en tartaletas y galletas.
- Masa Choux: técnicas de cocción y preparación de profiteroles, eclairs y otros clásicos.
- Masa de Hojaldre: laminado y elaboración de milhojas y vol-au-vents.

**3. Clásicos de la Pastelería:**

- Tarta de Santiago: elaboración de la masa de almendra y técnicas de horneado.
- Tarta de Manzana: preparación de la masa quebrada, relleno de manzana y glaseado.
- Flan de Huevo y Natillas: técnicas para lograr una textura suave y cremosa.
- Bizcocho Esponjoso: preparación de bizcocho genovés y variaciones tradicionales.

**4. Pastelería Frita y Dulces Tradicionales:**

- Buñuelos y Rosquillas: técnicas de fritura para obtener texturas ligeras y crujientes.
- Torrijas: preparación de la receta tradicional, variaciones y técnicas de presentación.

#### 5. Rellenos y Decoraciones Clásicas:

- Crema Pastelera: preparación y aplicaciones en tartas y dulces.
- Merengue: elaboración de merengue francés y suizos para decoración y rellenos.
- Técnicas de glaseado, espolvoreado y uso de frutas frescas en la decoración.

#### 6. Presentación y Conservación de Productos Tradicionales:

- Estrategias para la presentación de postres tradicionales en buffets y vitrinas.
- Técnicas de conservación para mantener la frescura y calidad.
- Planificación y mise en place para la producción eficiente de pastelería tradicional.

**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.**

¡Descubre los sabores que han perdurado por generaciones con nuestro curso presencial de Pastelería Tradicional! Sumérgete en el arte de crear los postres clásicos que evocan recuerdos y emociones, desde suaves bizcochos y tartas caseras hasta crujientes galletas y pasteles rellenos. Guiado por expertos pasteleros, aprenderás las técnicas esenciales y secretos de la repostería auténtica, logrando resultados que combinan sabor, textura y presentación impecable. Cada sesión es una invitación a revivir la nostalgia y a perfeccionar el arte de la pastelería que ha conquistado paladares por siglos.

¡Únete a nosotros y domina la repostería tradicional, creando delicias que nunca pasan de moda!

Síguenos en: [Instagram](#)

