

CURSO DE PETIT FOURS

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Petit fours

Horas adaptables a necesidad**Objetivo:**

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración y presentación de petit fours, perfeccionando técnicas de repostería para crear bocados pequeños y elegantes que combinan sabor, textura y presentación, con el fin de enriquecer la oferta de postres y aperitivos en sus establecimientos.

Contenido:**1. Introducción a los Petit Fours:**

- Historia y evolución de los petit fours en la pastelería.
- Diferencias entre petit fours sucrés (dulces) y petit fours salés (salados).
- Herramientas y equipamiento necesario para su elaboración.

2. Bases y Técnicas Fundamentales:

- Preparación de masas y bases: génoise, pâte sucrée, y macarons.
- Técnicas de cocción y enfriamiento para obtener texturas perfectas.
- Elaboración de rellenos y cremas básicas para petit fours.

3. Elaboración de Petit Fours Dulces:

- **Miniaturas de Tarta (Tartaletas y Cupcakes):** montaje y decoración con ganache, frutas y glaseados.



- **Petit Fours Secos (Galletas y Bizcochos):** técnicas para obtener texturas crujientes y sabores equilibrados.
- **Macarons:** preparación, montaje y técnicas de relleno y decoración.
- **Trufas y Bombones:** técnicas de ganache, recubrimiento y presentación en caja o bandeja.

4. Elaboración de Petit Fours Salados:

- **Mini Quiches y Tartaletas Saladas:** técnicas de masa y rellenos variados.
- **Bocaditos de Hojaldre:** preparación de masa y opciones de relleno como queso, jamón y espinacas.
- **Mini Croissants y Palmiers:** técnicas de laminado y formación.

5. Decoración y Presentación de Petit Fours:

- Técnicas de decoración: uso de glaseados, frutas, flores comestibles y detalles en chocolate.
- Montaje y presentación en bandejas y soportes adecuados.
- Estrategias para la presentación en eventos y mesas de postres.

6. Optimización y Conservación:

- Técnicas de conservación y almacenamiento para mantener la frescura y presentación de los petit fours.
- Planificación de la producción para eventos y servicios a gran escala.
- Estrategias de mise en place y preparación anticipada para optimizar el servicio.

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.

¡Adéntrate en el mundo de la alta repostería con nuestro curso presencial de Petit Fours! En este elegante taller, aprenderás a crear pequeñas obras de arte que combinan sabor y presentación en cada bocado. Guiado por chefs expertos, descubrirás las técnicas y secretos para elaborar estos delicados dulces, desde finos macarons y mini tartaletas hasta exquisitos éclairs y chocolates decorados. Cada sesión te permitirá perfeccionar tu destreza en la repostería, creando postres que deslumbran tanto a la vista como al paladar.

¡Únete a nosotros y sorprende a todos con la sofisticación y el encanto de los petit fours, ideales para cualquier celebración!



Síguenos en: [Instagram](#)

