CURSO DE POSTRES CLÁSICOS

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Postres Clásicos

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración y presentación de postres clásicos, dominando las técnicas tradicionales y modernas necesarias para crear una oferta de postres que combine sabor, elegancia y autenticidad, contribuyendo a mejorar la experiencia gastronómica de sus clientes.

Contenido:

1. **Introducción a los Postres Clásicos:**

- Historia y evolución de los postres clásicos en la gastronomía.
- Importancia de los postres clásicos en los menús de restaurantes.
- Herramientas y equipamiento necesario para su elaboración.

2. **Técnicas Básicas para Postres Clásicos:**

- Elaboración de bases: masas, bizcochos y crumbles.
- Técnicas de cocción: horneado, baño maría y caramelización.
- Métodos para preparar salsas y coulis.

3. **Creación de Postres Clásicos:**

- **Crème Brûlée:** preparación de la crema, cocción y técnica de caramelización.
- **Tiramisú:** montaje tradicional y variantes modernas.
- **Tarta Tatin:** elaboración de la masa, caramelización de manzanas y montaje.
- **Soufflé:** preparación de la base, técnicas de batido y cocción perfecta.
- **Panna Cotta:** equilibrio de texturas, elaboración y presentación.

4. **Decoración y Presentación de Postres Clásicos:**

- Técnicas de emplatado para postres clásicos.
- Uso de elementos decorativos: frutas, hojas de menta, y salsas.
- Consejos para lograr una presentación atractiva y profesional.

5. **Adaptación de Postres Clásicos a la Cocina Moderna:**

- Variaciones y reinterpretaciones de postres clásicos.
- Incorporación de ingredientes locales y de temporada.
- Adaptación de recetas para diferentes menús y conceptos gastronómicos.

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.

¡Revive la magia de la repostería con nuestro curso presencial de postres clásicos! Sumérgete en el arte de preparar los postres más emblemáticos y atemporales, desde cremosos crème brûlée hasta seductores tiramisús y perfectos profiteroles. Guiado por expertos en pastelería, aprenderás las técnicas tradicionales y los secretos de cada receta para lograr resultados deliciosos y sofisticados. Cada clase es una experiencia envolvente que combina el placer de cocinar con la satisfacción de disfrutar de dulces que han encantado a generaciones.

¡Únete a nosotros y transforma tus postres en verdaderas joyas culinarias que celebran la tradición y el sabor!

Síguenos en: Instagram