

# 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](#)

