

CURSO DE TOÑAS Y ROSCÓN DE REYES

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Toñas y Roscón de Reyes

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración y personalización de toñas y roscón de reyes, fusionando técnicas tradicionales con enfoques creativos. El curso busca que los participantes puedan ofrecer productos innovadores y atractivos para la temporada navideña, respetando la esencia de las recetas clásicas mientras exploran nuevas formas de presentación y sabor.

Contenido:

1. Introducción a las Toñas y el Roscón de Reyes:

- Historia y origen de las toñas y el roscón de reyes en la repostería tradicional.
- Diferencias entre toñas y roscón de reyes: ingredientes y técnicas básicas.
- Equipamiento y utensilios necesarios para la elaboración.

2. Preparación de la Masa Base:

- **Masa de Toña:** técnicas de amasado, fermentación y enriquecimiento de la masa.
- **Masa de Roscón de Reyes:** preparación de la masa tradicional, fermentación prolongada y amasado.
- Técnicas de fermentación y manejo de masas para obtener una textura esponjosa y sabrosa.

3. Elaboración Tradicional de Toñas y Roscón de Reyes:



- **Toñas Tradicionales:** moldeado, horneado y decoración con azúcar glas y frutos secos.
- **Roscón de Reyes Clásico:** técnicas de formado, horneado y decorado con frutas confitadas, azúcar perlado y almendras.
- Preparación de rellenos clásicos como nata, crema pastelera y trufa.

4. Innovación y Creatividad en Toñas y Roscón de Reyes:

- **Roscón de Reyes Creativo:** uso de ingredientes innovadores como frutas tropicales, chocolate y sabores exóticos.
- **Toñas Personalizadas:** incorporación de rellenos como mazapán, dulce de leche y especias.
- Técnicas de coloración natural y decoraciones creativas con fondant, glaseados y elementos comestibles.

5. Técnicas Avanzadas de Decoración y Presentación:

- Técnicas de glaseado y acabado brillante para un roscón moderno.
- Uso de técnicas de repostería creativa para decorar toñas y roscón: aerógrafo, acuarelas y detalles en chocolate.
- Estrategias de presentación para destacar los productos en la vitrina o servicio de mesa.

6. Conservación y Presentación Final:

- Técnicas para mantener la frescura y textura de las toñas y el roscón de reyes durante más tiempo.
- Planificación de la producción y mise en place para servicios de alta demanda.
- Presentación final y emplatado creativo para sorprender a los clientes durante la temporada festiva.

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.

¡Vive la magia de la repostería festiva con nuestro curso presencial de Toñas y Roscón de Reyes! Sumérgete en la tradición mientras aprendes a elaborar estos dulces icónicos que llenan de sabor las celebraciones. Guiado por maestros pasteleros, descubrirás los secretos para crear una masa esponjosa y aromática, perfecta para toñas suaves y un Roscón de Reyes irresistible. Desde la preparación de la masa hasta la decoración final, dominarás cada paso para sorprender a tus seres queridos con delicias caseras que se convertirán en el centro de tus fiestas.

¡Únete y haz de cada bocado una celebración!

Síguenos en: [Instagram](#)

