

CURSO REPOSTERÍA CREATIVA

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso Repostería Creativa

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en las técnicas y conceptos de la repostería creativa, con un enfoque en la innovación, el diseño y la personalización de postres. El curso busca fomentar la creatividad en la presentación y elaboración de productos únicos que sorprendan y deleiten a los clientes, mejorando la oferta gastronómica del establecimiento.

Contenido:

1. Introducción a la Repostería Creativa.

- Concepto y tendencias actuales en repostería creativa.
- Diferencias entre repostería tradicional y creativa.
- Herramientas y materiales indispensables para la repostería creativa.

2. Diseño y Conceptualización de Postres Creativos:

- Proceso creativo: desde la idea hasta la ejecución.
- Selección de ingredientes y combinación de sabores.
- Técnicas de coloración y texturización en repostería.

3. Técnicas de Decoración Avanzada:

- **Fondant y Pasta de Goma:** modelado, texturizado y aplicaciones.
- **Buttercream y Merengue Italiano:** técnicas para texturas, colores y acabados.
- **Glaseados Espejo (Mirror Glaze):** preparación, aplicación y personalización.



- **Acuarelas y Aerógrafo:** uso de color y técnicas de pintura en postres.

4. **Elaboración de Postres Creativos:**

- **Cupcakes Personalizados:** técnicas de relleno, cobertura y decoración temática.
- **Tartas de Diseño:** montaje de capas, uso de rellenos innovadores, y técnicas de decoración 3D.
- **Galletas Decoradas:** elaboración de galletas temáticas, decoradas con royal icing y otros elementos.
- **Postres en Vasos Creativos:** montaje de postres en capas, uso de texturas contrastantes y presentaciones innovadoras.

5. **Modelado y Escultura en Chocolate y Caramelo:**

- **Chocolate:** técnicas de templado, moldeado y escultura básica.
- **Caramelo Isomalt:** preparación y modelado para decoraciones cristalinas y modernas.
- Creación de elementos decorativos comestibles (flores, figuras, etc.).

6. **Presentación y Personalización de Postres:**

- Estrategias de presentación en eventos y servicio de mesa.
- Personalización de postres para clientes y eventos especiales.
- Técnicas de emplatado creativo y uso de soportes innovadores.

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.

¡Libera tu imaginación en nuestro curso presencial de Repostería Creativa!

Aquí, cada clase es una oportunidad para transformar ingredientes tradicionales en auténticas obras de arte comestibles. Guiado por expertos en repostería, aprenderás a combinar sabores inesperados, texturas fascinantes y decoraciones espectaculares que harán que tus postres sean el centro de atención. Desde tartas temáticas hasta cupcakes decorados con precisión, este curso te enseñará las técnicas modernas y los secretos para llevar tu creatividad a la cocina.

¡Únete a nosotros y descubre cómo convertir tus ideas más audaces en dulces que sorprenden y deleitan!

Síguenos en: [Instagram](#)

