

CURSOS DE POSTRES EN VASO

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Cursos de Postres en vaso

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración, montaje y presentación de postres en vaso, dominando las técnicas para crear capas equilibradas y atractivas, con un enfoque en la combinación de texturas y sabores, con el fin de diversificar y sofisticar la oferta de postres en sus establecimientos.

Contenido:

1. Introducción a los Postres en Vaso:

- Concepto y ventajas de los postres en vaso en la restauración.
- Diferencias en la presentación y servicio respecto a otros postres.
- Selección de vasos y recipientes: estética y funcionalidad.

2. Bases y Cremas para Postres en Vaso:

- Elaboración de bases crujientes: galletas, crumbles y bizcochos desmenuzados.
- Preparación de cremas y mousses: crema de mascarpone, panna cotta, ganache de chocolate y cremas de frutas.
- Técnicas para conseguir texturas suaves y estables.

3. Montaje de Postres en Vaso:

- Principios de diseño y equilibrio en capas.
- Técnicas para la disposición de cada capa: texturas, colores y sabores complementarios.



- Uso de gelatinas, espumas y salsas para añadir complejidad.

4. Creación de Postres en Vaso Clásicos y Modernos:

- **Tiramisú en vaso:** montaje en capas y variaciones creativas.
- **Cheesecake de frutas en vaso:** combinación de bases crujientes y cremas frescas.
- **Trifle de frutas y crema:** uso de frutas de temporada, gelatinas y cremas.
- **Postre de chocolate y avellanas:** creación de capas contrastantes con diferentes texturas.
- **Verrine de cítricos:** combinación de cremas ligeras, frutas frescas y gelatinas.

5. Decoración y Presentación de Postres en Vaso:

- Técnicas de acabado: frutas frescas, crujientes, flores comestibles y hierbas.
- Uso de texturas contrastantes y colores para mejorar la presentación.
- Emplatado para servicio: opciones de acompañamiento y decoración adicional.

6. Organización y Optimización en Cocina para Postres en Vaso:

- Estrategias de mise en place para producción eficiente.
- Conservación y almacenamiento de postres en vaso.
- Planificación de servicio: preparación anticipada y montaje final.

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.

¡Descubre el encantador mundo de los postres en vaso con nuestro curso presencial, donde la creatividad y la elegancia se encuentran en cada capa! Aprende a preparar sofisticados postres servidos en vaso que combinan textura y sabor en una presentación visualmente impactante. Guiado por chefs expertos, explorarás técnicas para crear delicias como tiramisú en capas, parfaits de frutas y mousse sedosos, que no solo enamoran al paladar, sino que también cautivan a la vista. Cada sesión te permitirá experimentar con ingredientes frescos y técnicas innovadoras, transformando cada vaso en una obra maestra dulce.

¡Únete a nosotros y conviértete en un maestro de los postres en vaso, perfectos para cualquier ocasión especial!

Síguenos en: [Instagram](#)

