PASTELERÍA DE RESTAURANTE

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Pastelería de Restaurante

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la creación, elaboración y presentación de postres de alta calidad para restaurantes, enfocándose en técnicas que combinen la tradición con la innovación, para ofrecer una experiencia gastronómica memorable a los clientes, con postres que destaquen por su sabor, texturas, y presentación artística.

Contenido:

1. **Introducción a la Pastelería de Restaurante:**

- Características de la pastelería de restaurante: diferencia con la pastelería tradicional.
- El papel de los postres en el menú de un restaurante.
- Tendencias actuales en la pastelería de restaurante y expectativas de los clientes.

2. **Bases Fundamentales de la Pastelería de Restaurante:**

- **Masas y Bizcochos:** elaboración de bases ligeras y versátiles, como pâte sucrée, bizcocho genovés y dacquoise.
- **Crema y Mousses:** técnicas para crear texturas suaves y estables, ideales para postres emplatados.
- **Salsas y Coulis:** preparación de salsas y coulis para complementar los postres, trabajando con frutas, chocolates y caramelo.

3. **Postres Emblemáticos y Técnicas Modernas:**

- **Plating de Postres Clásicos:** técnicas de montaje de postres como crème brûlée, tiramisú y fondant de chocolate, con un enfoque en la presentación innovadora.
- **Texturas y Contrastes:** cómo combinar elementos crujientes, suaves y líquidos en un mismo plato (gelatinas, crumbles, espumas).
- **Postres Desestructurados:** técnicas para deconstruir postres clásicos, presentando sus elementos de manera creativa y moderna.

4. **Creatividad en la Presentación y Montaje:**

- **Uso del Color y la Forma:** técnicas de emplatado que aprovechan el color, la simetría y las formas geométricas.
- **Decoraciones Comestibles:** creación de decoraciones en chocolate, caramelo y frutas, utilizando técnicas como templado, moldeado y soplado.
- **Plating Visual Impactante:** cómo utilizar texturas, alturas y contrastes visuales para presentar postres que impresionen.

5. **Optimización del Servicio y Conservación:**

- **Planificación de la Producción:** organización y mise en place para postres de restaurante.
- **Conservación y Regeneración:** técnicas para mantener la calidad de los postres durante el servicio.
- **Eficiencia en el Servicio:** estrategias para garantizar que los postres se sirvan en perfectas condiciones y a tiempo.

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.

¡Adéntrate en el mundo de la repostería gourmet con nuestro curso presencial de Pastelería de Restaurante!

Aquí, descubrirás cómo crear postres impresionantes que podrían adornar los menús de los restaurantes más exclusivos. Guiado por chefs expertos, aprenderás a combinar técnicas avanzadas y presentaciones artísticas para elaborar delicias que no solo deslumbran en sabor, sino también en estética. Desde mousse elegantes hasta tartas innovadoras, cada sesión te equipará con habilidades para transformar cada postre en una experiencia culinaria de alta gama.

¡Únete a nosotros y eleva tu repostería al nivel de la alta cocina!

Síguenos en: Instagram