



# Curso Chocolate Artístico

## Introducción

- El taller del chocolate artístico te ayuda a preparar las bases para un buen trabajo con las decoraciones del Chocolate en la repostería.
- Así como su historia, conocer sus usos, atemperado, dulces, bombones, la técnica a nivel de restauración y de obrador, pequeñas piezas.
- Preparaciones con azúcar, técnicas específicas, como integrar técnicas de vanguardias con la pastelería tradicional.

✓ Los objetivos son:

- Conocer el mundo del chocolate, las técnicas para expresar creatividad desarrollar una propia repostería, modelar nuevos diseños de decoración.
- Enriquecer el perfil profesional actualizar los conocimientos con la integración de técnicas y materias primas no tradicionales.
- Usar nuevas aplicaciones con el fin de lograr nuevas piezas.
- Realizar nuevas composiciones, fusionar materias primas y técnicas estudiadas

✓ Incluye:

- Dossier de Curso Taller de Chocolate Artístico, fichas de Elaboración.
- Bloc de notas - fichas de control - fluxograma de temperaturas
- Las elaboraciones de los trabajos son realizados con productos 100% comestible de alta calidad.
- El producto final hecho serán entregados a los participantes para llevar o degustar (tarta, rellenos, pequeñas piezas, bombones, otros dulces).
- El uso del Pequeño Obrador, utillaje, utensilios, pequeños equipos y otros.

## Titulación

- **Curso de Chocolate Artístico**

DURACIÓN:

Inicio : 02 de abril - 28/05/2019

Horario : 16:00 hs a 20:00 hs

Días de clases : Martes (9 clases)

Precio : 450€ forma de pago en 3 cuotas

Más información TEL. 688 685 146...



Carolina A Staple.

eldelpan7@gmail.com



946 124 880



www.qtartas.com



## Contenido

### 1. EL CHOCOLATE.

El origen del chocolate, posicionamiento en Europa, el crecimiento del cacao en la industria Alimentaria.

### 2. EL PRODUCTO COMO MATERIA PRIMA

Conocer la forma que se cultiva, procesa, las características organolépticas, del cacao y del chocolate. Tipos de chocolate, composición.

#### a) TIPOS Y VARIEDADES

##### a) CLASES DE CACAO

##### b) ELABORACION Y PROCESO DEL CACAO:

- + Las cualidades del chocolate
- + Condiciones y fases del Chocolate
- + Procesos de manipulación

### 3. LAS MAQUINAS Y UTENSILIOS.

Utensilios del pequeño Obrador para la repostería creativa con el chocolate.

Utillaje y pequeños equipos complementarios.

### 4. FUSIONES CON OTRAS MATERIAS PRIMAS.

En especial frutas, frutos secos, aceites, otras adhesiones esencias, aromas, especias. Cereales, café, té, y otros.

#### ❖ Frutas

- + Proceso de formación y maduración
- + Frutas de climas templados
- + Frutas de climas cálidos
- + Frutas de climas áridos
- + Frutas tropicales

#### ❖ Frutos secos

- + Cualidades
- + Trabajo con los frutos secos
- + Descripción de los frutos secos
- + Aceites

#### ❖ Hierbas aromáticas y especias

- + Hierbas aromáticas
- + Especias

#### ❖ Cereales café y té

##### Tipos de azúcares y edulcorantes.

- Azúcares Tipos de azúcares

#### ❖ Aditivos artificiales





## 5. DECORACION, FUSION TECNICAS DEL CHOCOLATE.

- Aprender a fundir el chocolate, diferentes formas.
- Conocer el proceso templado o atemperado del chocolate y sus métodos.
- Realizar técnicas básicas de trabajo con el chocolate: pincelar, recubrir y moldear.
- Conocer las elaboraciones a base de chocolate para decoraciones, baños, rellenos, y otros dulces

### ❖ Preparaciones de chocolate

- Ganache
- Praliné
- Gianduja
- Trufas con chocolate
- Bombones

### ❖ Decoraciones con chocolate

- Formas planas de chocolate
- Escamas y lágrimas de chocolate
- Cigarritos - Abanicos de chocolate
- Hojas de chocolate
- Decoración efecto hielo - Baña espejo - glaseado -
- Decoraciones con manga pastelera

### ❖ Recomendaciones para trabajar con chocolate

- Cómo comprar cacao y chocolate
- Para realizar cualquier elaboración en chocolate es necesario el proceso de atemperado.
- Conservación del chocolate

## 6.- NORMA DE HIGIENE SANITARIA.

- ✓ ¿Conceptos fundamentales en higiene alimentaria
- ✓ ¿Por qué se alteran los alimentos?
- ✓ ¿Contaminación de alimentos?
- ✓ Contaminación bacteriana
- ✓ Alimentos de alto riesgo
- ✓ Principales toxiinfecciones alimentarias
- ✓ La higiene corporal
- ✓ Los hábitos higiénicos
- ✓ Manipuladores de alimentos



Carolina A Staple.

eldelpan7@gmail.com



946 124 880



www.qtartas.com