



Taller Demostrativo de Repostería Creativa

Introducción

- El taller DEMO de Repostería te ayuda a diferenciar procesos de elaboración, aprender (**mise in place**), preparación de ingredientes, materiales, utillaje entre otros.
- Conocer cómo desarrollar pre elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimento en repostería, definir ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad, objetivos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Por ello, con el presente curso se trata de aportar los conocimientos necesarios para preparar elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

Los objetivos son:

- - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería elemental.
- - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación. proceso de regeneración y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería.

Incluye:

- Fichas de Elaboración por clase asistida
- Bloc de notas - fichas de control - fluxograma de trabajo
- La elaboración DEMOSTRATIVA será realizada con productos 100% comestible de alta calidad será 2 veces al mes.
- El uso del Pequeño Obrador, utillaje, utensilios, pequeños equipos y otros.
- El producto final se degustara con los participantes (tarta, rellenos, pequeñas piezas, bombones, otros dulces).pagando embalaje podrán llevar a casa.

Duración de matrícula: Promo 4 MESES (PLAN PILOTO)

Inicio : 02 de Setiembre 2019 - Diciembre

Horario : 17:00 hs a 19:00 hs (máximo 20:00 hs)

Días de clases : Un a clase por semana (grupos)

Precio matricula: 35€ más 55€ cuota mensual

Más información TEL. 688 685 146...



Carolina A Staple.

eldelpan7@gmail.com



946 124 880



www.qtartas.com

TALLERES DEMOSTRATIVOS DE REPOSTERIA:

Los talleres demostrativos no tienen permanencia, los calendarios van por CUATRIMESTRES la matrícula corresponde al dossier inicial de las bases teóricas e introducción en la repostería básica que incluye

- 1.- Normas sanitarias básicas de la repostería, antes de elaborar así como los riesgos que implican la manipulación de alimentos para la salud, los hábitos de higiene y el comportamiento del manipulador.
2. Instalaciones o fluxograma de pastelería entorno de trabajar, las maquinarias, utensilios herramientas, nuevas tecnologías. Características y usos
- 3.- Las Materias primas básicas, como calcular los moldes de acuerdo a la Tamaños y medidas para elaboración de tartas por raciones características, tipos - fundamentos de los procesos de las masas batidas básicas, rellenos simples coberturas (merengues), tormenta de ideas de cómo encarar.
Jarabes almíbar: Puntos del almíbar de acuerdo a sus usos en repostería y la técnica necesaria para el resultado buscado las elaboraciones.
- 4.- Regeneración: Definición. Clases de técnicas y procesos. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultado.
- 5.- Presentación y decoración elemental. Técnicas a utilizar en función de la clase de producto. Utilización de manga, cornets, biberones y otros utensilios. Cremas, chocolates - otros productos y preparaciones empleados en decoración

Seguidamente en cada taller, se procederá a elaborar diferentes tipos de productos de la repostería, dulces de mesa tartas, pequeñas presentaciones (cupcakes – galletas – postres).

FECHA martes	CUADRO DE TALLERES PRACTICO Setiembre / Diciembre HORARIO : 17:00 a 19:00 hs
03/09/19	Tarta Victoria (sponge cakes). Elaboración de masas batidas ligera molde, fundamento y consistencia. Relleno Mouse Melocotón: Preparación de Mouse a partir de frutas proceso de elaboración, consistencia y presentación.
10/09/19	Cup cakes arándanos: Elaboración de frutos rojos arándanos con frosting de crema de mantequilla.
17/09/19	Tarta de moka: Preparación de masa batida ligera, proceso del batido, consistencia y presentación. Relleno simple.
24/09/19	Semifrío fresa: Preparación de semifríos bavaoís de fruta, proceso de elaboración, consistencia y presentación.
08/10/19	Tarta de chocolate. Elaboración de masas batidas molde procesos, fundamento masas batidas, a aire y consistencia. Rellenos simples Relleno de Mousse de chocolate cruda: Preparación de semifríos, Mouse a partir de chocolate cruda, proceso de elaboración, consistencia y presentación Relleno simple.
15/10/19	Cup cakes de Pistacho: Elaboración de cup cakes con frosting cheese cream.
22/10/19	Tarta Mouse de Fresa: Preparación de la masa batida ligera plancha, con mousse de fresa, consistencia y presentación. Rellenos simples
29/10/19	Semifrío Vainilla: Preparación de semifríos bavaoís de crema, proceso de elaboración, consistencia y presentación.
5/11/19	Tarta Madeira (Sponge cake MSC): Elaboración de masa batida pesada para tarta compacta, fundamento y consistencia. Relleno Mouse de chocolate: Preparación de semifríos, Mouse a partir de pasta Bomba proceso de elaboración, consistencia y presentación.
12/11/19	Cup cakes Chocolate: Elaboración de cup cakes con frosting cremoso Mouse chocolate: Preparación de Mouse a partir de crema inglesa proceso de elaboración, consistencia y presentación.
19/11/19	Galletas de mantequillas: Preparación de la masa, reposos consistencia y modelado sencillo con cortadores PVC o metal – decoración oblea.
26/11/19	Bizcocho Soletilla: Preparación de masa batida ligera, proceso del batido, consistencia y presentación. Rellenos simples
03/12/19	Tarta Red Velvet: Elaboración de masa batida pesada para tarta compacta, fundamento y consistencia. Crema de mantequilla francesa: Preparación de la crema a partir de pasta Bomba proceso de elaboración, consistencia y presentación.
10/12/19	Merengues básicos (francés – Suizo – Italiano) Consistencias, reglas e ingredientes variantes y usos.
17/12/19	Relleno Crema: Proceso de rellenos maridaje, elaboración a base de nata, huevo y chocolate. (pastelera y otros)
24/12/19	Plum cake: Desarrollo de masas pesadas, proceso fundamento masas batidas a base de fuerza y consistencia.