



Programa Lectivo "Nivel 3 - Especialización en Pastelería"

MATERIAS TEÓRICAS:

1. Formulaciones en Pastelería.

Qué es la formulación.

Funcionalidad de ingredientes.

Las bases la formulación para Ganaché y Pralinés.

Las bases de la formulación en Heladería.

Las bases de la formulación para Mousses y Cremas.

Las bases de la formulación para Bizcochos.

2. Diseño de Postres.

Tecnología de diferentes disciplinas artísticas pastelería, modernos métodos de cocción, modelado y texturización.

Arquitectura, geometría y belleza en los postres. Diferentes moldes, glaseados...

3. Panadería.

Historia de la panadería, ingredientes básicos: trigo, harina, levadura, aguas, aceites, azúcares...clasificación de ingredientes. Etapas y métodos de elaboración. Tipos de masas, fermentaciones, horneados y cocción.

4. APPCC. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Qué es el APPCC, que significa en hostelerías/obradores de pastelería, cuáles son sus 7 principios, certificación, qué es la inocuidad de los alimentos, higiene de los alimentos...

MATERIAS PRÁCTICAS:

1. Bombones.

En esta materia aprenderemos nuevas e innovadores técnicas de encamisado, bombones de corte y diferentes combinaciones en texturas y rellenos.

2. Repostería salada para buffet y catering.

Aplicaremos técnicas de cocina al mundo de la pastelería, logrando así crear un buffet amplio y original que no dejará a nadie indiferente.

3. Pastelería en vaso y chupitos.

Montaje en vaso de postres con diferentes sabores, texturas, espumas...Técnicas clásicas y de innovación.

4. Bombas y tartas heladas.

Aprenderemos a realizar una de las últimas técnicas que más está destacando dentro del mundo de la heladería, se realizarán tartas compuestas por diferentes bases, helados, sorbetes...



5. Tartas clásicas de celebración.

Tartas con diferentes tipos de montajes para eventos de importancia, primando mucho la estética y la combinación de sabores.

6. Clásicos renovados.

Daremos un giro tanto en estética como en composición a los clásicos de siempre de la pastelería.

7. Diseño de tartas y postres.

En esta materia aprenderemos a combinar los sabores y las texturas adecuadas para crear postres con un toque personal.

8. Buffet dulce para cócteles y eventos.

Diferentes creaciones perfectas y deliciosas con ingredientes y elaboraciones muy actuales y aptas para todo tipo de presentaciones: clásicas, tropicales, elegantes, exóticas...Diferentes opciones para presentar como aperitivos, como postres o meriendas, y sobre todo para mesas dulces y buffets.

9. Mermeladas y confituras.

Mermeladas, Confituras, Almíbares, Compotas, Dulces de frutas, Jaleas...

10. Panettones.

Elaboración del prefermento. Preparación de la masa del panettone. Amasar, aromatizar y confitar, rellenos...

11. Panadería.

Etapas y métodos de elaboración. Tipos de masas, fermentaciones, horneados y cocción.

12. Figuras artísticas (chocolate, azúcar...).

Especialización de piezas artísticas tanto en caramelo/azúcar como en chocolate. Realización de patrones hechos a mano, técnicas de pulido, matizado de pieza, pintado y acabado final.

13. Concurso de Escuelas (previa clasificación).* Sujeto a su realización por medidas covid-19.

Todos los años la Escuela Superior de Pastelería, realiza un concurso con las Escuelas de Pastelería a nivel nacional que así lo han solicitado. Los alumnos que realicen este curso, tendrán la posibilidad de participar en este certamen, para ello se les solicitará la realización de las pruebas necesarias e indicadas por su formador en función de las bases del concurso, seleccionando a aquellos que presenten el mejor proyecto/elaboración.

14. Exposición final de curso.

Cada alumno/a realizará y expondrá una proyecto/elaboración final, seleccionado de entre los temas que se hayan impartido durante el curso.

15. Prácticas no laborales en obradores de renombre. (*Optativas).

A la finalización del curso los alum@s que así lo deseen y lo hayan solicitado, se les podrá o no, poner en contacto con Obradores de renombre como "La Duquesita (Madrid)", "Glea (Murcia)"...para la realización de prácticas no laborales, como refuerzo y finalización de su formación, quedando sujeto a la valoración por parte de la Junta Rectora y el Profesorado, de la aceptación o no de dicha solicitud, que irá en función de la actitud, interés, notas finales...de los alum@s solicitantes.

***NOTA,- Este programa podrá sufrir variaciones según la necesidad del curso lectivo**