

Diplomado en

PASTELERÍA FRANCESA

Objetivo

Conocer el apasionante arte de la pastelería, a través de diferentes procesos de elaboración y montaje de postres al plato.





Fecha: 03 de Diciembre de 2022

Duración: 50 horas

**Horarios: sábados de 7:00 a.m.
a 3:00 p.m.**

Presencial

Competencias adquiridas

Aprenderás a identificar los sabores y texturas de la repostería francesa como: batidos pesados y livianos, masas quebradas, hojaldradas, mousse, bavaois, entre otros.

Contenidos del diplomado

- Tartas:**
Aplicación de diferentes técnicas de elaboración, de cocción y de armado
- Masas laminadas:**
Confección de hojaldre invertido, hojaldre directo y semi hojaldre. Aplicación para productos de salón.
- Masas de levado mixto:**
Elaboración de bollería clásica y moderna: Croissant, pan de chocolate, brioche hojaldrado.
- Masa bomba:**
Elaboración de productos tradicionales de la Pastelería Francesa: Saint honoré, paris brest, eclairs, y profiteroles.
- Batidos pesados y livianos:**
Aplicación en Petit Gateau para servicio de buffet y Mini Gateau para servicio de mesa dulce.

Contenidos del diplomado

VI

Masas Merengadas

Aplicación y uso de los diferentes semifríos (Mousse, Bavaroises , Decoración en baños espejos, pinturas de chocolate y glaseados)

VII

Tortas Modernas:

Aplicación y uso de los diferentes semifríos (Mousse, Bavaroises , Decoración en baños espejos, pinturas de chocolate y glaseados)

VIII

Bombonería:

Elaboración de confituras, mermeladas, rellenos, trufas, bombones con técnicas clásicas y modernas

IX

Postre al plato:

Elaboración de postres, que se basa en todas las técnicas aprendidas durante el diplomado, aplicadas a nuevas recetas, trabajando a detalle, las terminaciones, las decoraciones y el equilibrio de sabor

Beneficios de estudiar con nosotros

- Clases sincrónicas en vivo
- Diploma
- Uniforme
- Curso autodirigido

Formas de pago



Contado



**Tarjeta
débito**



**Tarjeta de
crédito**



**Financiación
con
entidades
bancarias**



Cesantías

**¡Gracias por su atención!
¿Alguna inquietud?**

Contáctenos

60-795 0000

www.politecnicointernacional.edu.co



**Politécnico
Internacional**

