

Programa pastelería profesional
Cursada Teórico- práctica: 1 vez a la semana 4 hs.
Cursada Materias teóricas: 1 hora quincenal.

Pastelería I

batidos livianos

- Genoise de vainilla
- pionono- pañuelitos
- vainillas

- Genoise de chocolate - selva negra
- Sopa inglesa

- Profiteroles (pate a choux)
- Eclairs con craquelin
- París Brest
- Pastelera de vainilla y chocolate (crema madre)

batidos pesado

- budin 4/4 marmolado
- torta de manzanas caramelizadas
- budín de fruta seca
- agentes leudantes, alcoholes en las masas, variaciones en materia grasa

2

- Muffins 4 variedades
- diferenciación entre cupcakes, muffin y magdalenas
- Frosting de queso crema / crumble

- Brownie de chocolate
- blondie c/ frutos rojos y chocolate blanco
- lemonies glaseados

Masas quebrada / friables

- Masa frola
- Pasta frola
- pepas
- tarta de ricota

- Sablée- tarta cabsha o frutal
- masas sablée de manga
- lunettes

3

- Brisee- Lemon pie
 - merengue italiano
 - Crema de limón
 - Sucrée
 - cremoso de chocolate
-
- Rogel
 - Merengue suizo
 - Cheesecake cocido
-
- Red velvet
 - Cheesecake sin cocción
-
- Examen práctico
 - examen teórico

4

Hojaldres

- hojaldre rápido- palmeritas / cañoncitos
 - hojaldre clásico
-
- Mil hojas
 - persianas
-
- hojaldre clásico chocolate
 - Pithiviers
-
- Hojaldre invertido
 - Vol au vent
 - Fosforitos

5

- Strudel de manzana

- Tiramisú
- Charlotte de frutos rojos

- Biscuit Joconde
- Torta Opera

- Pavlova
- Postre Balcarce

6

- Examen teórico
- examen práctico

Petit Four

- Macarons
- Ganache saborizadas

- Petit Gâteau arandanos y limón
- Cuadrados de curd de limón

- Lingotes carrot
- mousse de chocolate blanco y mango.

7

- Woopies de chocolate
- Frosting

- American cookies

- American cookies

- alfajores de maicena
- alfajores marplatenses

8

- templado de chocolate
- alfajores gourmet

- alfajores santafesinos
- alfajor de cerveza negra

- Rolls de canela
- 80 golpes

9

- examen teórico (29/11)
- examen práctico

- Ciabatta
- Figazas de manteca

- focaccias
- Pan pita

- pan saborizado
- pan de molde

10

- masas hojaldradas con levadura
- Pan de leche / miguelitos

- Facturas de manteca
- medialunas de manteca

- panettone
- roscas

- Examen final teórico
- Examen final práctico

Materias teóricas (1 por semestre)

SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (VIRTUAL)

Brinda las herramientas necesarias para conocer los peligros biológicos, físicos y químicos a los que están expuestos los alimentos. Prepara al profesional en su rol de manipulador responsable en las buenas prácticas de elaboración, temperaturas de cocción y conservación de alimentos para la prevención de enfermedades. Higiene personal. Instalaciones. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA (VIRTUAL)

Brinda los recursos necesarios para poder gestionar y dirigir emprendimientos gastronómicos, partiendo de una investigación de mercados y ambiente en el que estén emplazados. Se abordarán conceptos referidos a la administración general, análisis de clientes, competencia, proveedores, creación del producto, identidad, comunicación, RRHH, costos, inversión y rentabilidad; con el fin de desarrollar bases sólidas para negocios proyectados.