

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ELABORACION DE POSTRES Y REPOSTERÍA DE VANGUARDIA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: MIXTA

Duración: 38.00 horas

Objetivos:

La Formación Mixta de POSTRES Y REPOSTERÍA DE VANGUARDIA, tiene como objetivos:

- Impartir conocimiento de técnicas e ingredientes para la elaboración de los mismos.
- Potenciar su oferta gastronómica.
- Acercar al mundo de la alta repostería y a sus diferentes vertientes de manera profesional, trabajando juntos en nuevas creaciones y variaciones de los postres tradicionales de nuestra gastronomía nacional.
- Transformar un postre tradicional aplicando diferentes técnicas y distintas texturas, dándole un aire moderno y actual a la composición, sin olvidar la estructura del plato, el colorido y la presentación visual, algo primordial en la hostelería.

Contenidos:

1. DEFINICIONES: POSTRE, RESPOSTERIA Y VANGUARDIA
 - 1.1 Definición de Postre
 - 1.2 Definición de Repostería. Historia de la repostería y la pastelería
 - 1.3 Definición de cocina de vanguardia: Características y Origen
2. TÉCNICAS DE COCINA DE VANGUARDIA Y MAQUINARIA
 - 2.1 Esferificación
 - 2.2 Gelificación
 - 2.3 Terrificación
 - 2.4 Nitrógeno líquido
 - 2.5 Sous vide
 - 2.6 Parrilla inversa
 - 2.7 Pistola de ahumado
 - 2.8 Transglutaminasa
 - 2.9 Evaporador de Rotación (Rotostat)
 - 2.10 Pacojet
 - 2.11 Centrifugadora
 - 2.12 Deshidratador
 - 2.13 Sifón
3. MATERIAS PRIMAS ESENCIALES EN REPOSTERÍA
 - 3.1 Harina
 - 3.2 Grasas
 - 3.3 Azúcar
 - 3.4 Chocolate
 - 3.5 Huevos
 - 3.6 Leche
4. NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS
5. DISEÑO Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES.

6. EMPLATADO.
7. DUDAS HABITUALES