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

Formación Unavia



# 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: ONLINE

Duración: 30.00 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