



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

DIPLOMADO EN PASTELERÍA FRANCESA

SEDE: NORTE
MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ
DURACIÓN: 50 HORAS
HORARIO: SÁBADOS DE 7:00 AM A
3:00 PM

DOCENTE
Veronica APonte



OBJETIVO

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



COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

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

CONTENIDO



1. Masas Quebradas

- Tarta de chocolate y caramelo,
- Tarta Bourdelau
- Quiché lorraine

2. Hojaldres y Bollería

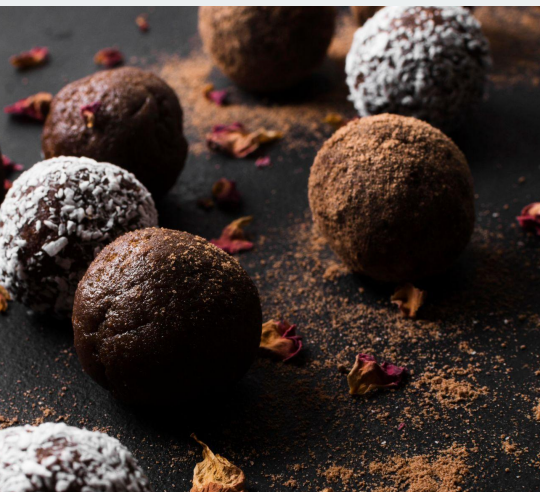
- Croissant Bicolor
- Danesas
- Mil hojas de vainilla
- Brioche tradicional

3. Batidos Pesados

- Brownie
- Húmedo de moras
- Financier de almendras y Nueces

4. Batidos Livianos y Pate Choux

- Tiramisu
- Postre de pistacho y frutas
- Profiteroles, Paris brest, Eclair



5. Petit Fours

- Macarrons
- Chocolatería
- Bombones y serigrafías

6. Entremet y Petit Gateau

- Entremet pera y caramelo
- Entremet Mojito
- Entremet Durazno
- Petit Gateau frutos rojos
- Petit Gateau uchuvas

POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir
en redes para mostrar lo que aprendiste.

MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA
DÉBITO Y
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

313 831 0818

www.politecnicointernacional.edu.co