

DIPLOMADO EN

# PASTELERÍA FRANCESA

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)



# 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.



Politécnico  
Internacional  
*toda una experiencia*



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 1 Tartas

- Aplicación de diferentes técnicas de elaboración, de cocción y de armado

## 2 Masas laminadas

- Confección de hojaldre invertido, hojaldre directo y semi hojaldre. Aplicación para productos de salón.

## 3 Masas de levado mixto

- Elaboración de bollería clásica y moderna: Croissant, pan de chocolate, brioche hojaldrado.

# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 4 Masa bomba:

- Elaboración de productos tradicionales de la Pastelería Francesa: Saint honoré, paris brest, eclairs, y profiteroles.

## 5 Batidos pesados y livianos:

- Aplicación en Petit Gateau para servicio de buffet y Mini Gateau para servicio de mesa dulce.

## 6 Masas Merengadas

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





# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

## 7 Tortas Modernas:

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

## 8 Bombonería:

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

## 9 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  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**

**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**60-795 0000**

**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

