

DIPLOMADO EN

PASTELERÍA FRANCESA

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

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

