



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

CURSO

# PASTELERÍA DE VANGUARDIA

**SEDE:** NORTE  
**MODALIDAD:** PRESENCIAL BOGOTÁ  
**DURACIÓN:** 21 HORAS  
**HORARIO:** MARTES, MIÉRCOLES Y  
JUEVES 2:00 P.M. A 5:00 P.M.

**DOCENTE**



# OBJETIVO

Aprender técnicas y recetas innovadoras en pastelería contemporánea.



# COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Este curso es ideal para aficionados a la repostería que deseen mejorar su alimentación, emprendedores de la pastelería saludable. ¡Ven a descubrir cómo disfrutar de la dulzura sin remordimientos!

# CONTENIDO



## 1. Introducción a la Pastelería de Vanguardia

- Presentación del curso y objetivos.
- Introducción a ingredientes modernos (geles, espumas, nitro).
- Técnicas básicas de emplatado y presentación.
- Práctica: Preparación de un postre sencillo con técnicas modernas (ejemplo: mousse aireada).

## 2. Texturas y Sabores Innovadores

- Exploración de la combinación de sabores inusuales (salados y dulces).
- Introducción al uso de infusiones y especias.
- Práctica: Creación de un postre que combine diferentes texturas (ejemplo: panna cotta con gelatina de frutas exóticas).



## 3. Pasteles Desmontables y Deconstruidos

- Concepto de pasteles desmontables; cómo presentar un postre clásico en formas nuevas.
- Técnicas para lograr capas y elementos separados.
- Práctica: Preparación de un pastel desmontable (ejemplo: tarta de limón con merengue desestructurado).

# CONTENIDO



## 4. Chocolate en la Pastelería Moderna

- Técnicas avanzadas con chocolate (templado, moldes, esferas).
- Uso del chocolate como elemento decorativo.
- Práctica: Creación de bombones o esferas rellenas (ejemplo: trufas con sabores innovadores).

## 5. Helados y Sorbetes Gourmet

- Técnicas para hacer helados y sorbetes desde cero.
- Uso de ingredientes inusuales para sabores únicos.
- Práctica: Preparación de helados o sorbetes con ingredientes como hierbas frescas o especias (ejemplo: helado de albahaca o sorbete de remolacha).



## 6. Postres Interactivos

- Creación de postres que involucren al comensal (elementos que cambian al ser servidos).
- Ideas para presentaciones divertidas e interactivas.
- Práctica: Preparación de un postre interactivo (ejemplo: esfera que se rompe para revelar un relleno líquido).

# CONTENIDO



## 7. Taller Creativo y Presentación Final

- Revisión teórica sobre todos los conceptos aprendidos durante el curso.
- Taller creativo donde los participantes diseñan su propio postre utilizando técnicas aprendidas.
- Presentación final donde cada participante muestra su creación al grupo, explicando sus técnicas y conceptos.



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