



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

CURSO
**PASTELERÍA
Y REPOSTERÍA**

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

DOCENTE

CONTENIDO



1. Teoría de Masas Quebradas y Elaboración de Tartas

- Introducción a las masas quebradas: tipos y usos.
- Proporciones y técnicas para obtener una masa quebrada perfecta.
- Práctica: Elaboración de una tarta clásica (puede ser de frutas).
- Consejos sobre el horneado y el enfriado.

2. Elaboración de Pies y Quiches

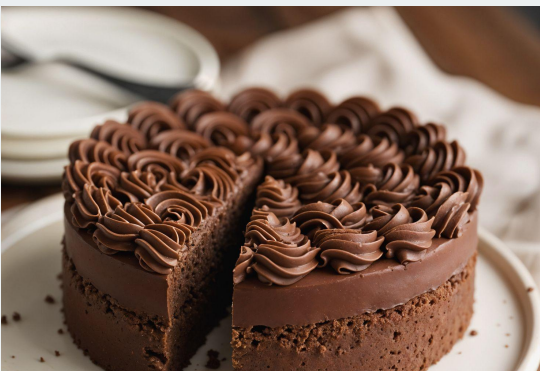
- Diferencias entre pies dulces y salados.
- Introducción a las quiches: masa, rellenos y técnicas de cocción.
- Práctica: Preparación de un pie dulce (de limón) y una quiche salada (quiche lorraine).
- Consejos sobre la presentación y el servicio



3. Teoría Pasta Choux y Elaboración de Eclairs y Profiteroles

- Teoría sobre la pasta choux: ingredientes, preparación y características.
- Técnicas para inflar correctamente los éclairs.
- Práctica: Elaboración de éclairs rellenos (crema pastelera) y profiteroles con arequipe

CONTENIDO



4. Batidos Pesados - Elaboración de Torta de Chocolate y torta de Naranja

- Teoría sobre batidos pesados: ingredientes, técnicas y métodos de mezcla.
- Aprender a equilibrar sabores en tortas ricas.
- Práctica: Preparación de torta de chocolate y torta de naranja
- Opciones para decorarla.

5. Batidos Livianos - Elaboración de Torta Tres Leches y Bizcochuelo

- Teoría sobre batidos livianos: que los caracteriza.
- Técnicas para lograr un bizcochuelo esponjoso y ligero.
- Práctica: Preparación del bizcochuelo básico y torta tres leches, incluyendo la mezcla adecuada del jarabe.
- Opciones para decoración o acompañamientos.



6. Postres Semifríos Especiales - Elaboración de Cheesecake de Frutos Amarillos y Panna Cotta

- Introducción a los postres semifríos: características y técnicas.
- Preparación del cheesecake con frutos amarillos(puede ser maracuyá o mango).
- Preparación del panna cotta con salsa fresca.
- Consejos sobre presentación en porciones individuales.

CONTENIDO



7. Teoría y Cata de Chocolate, Técnicas de Templado, Clase Magistral de Bombonería

- Teoría sobre el chocolate: tipos, orígenes, proceso de templado.
- Práctica del templado del chocolate (técnicas básicas).
- Elaboración básica de bombones (reellenos sencillos como ganache).
- Cata del chocolate utilizado en la clase, analizando sabores y texturas.



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