

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN “Repostería” El món dolç de Clàudia – Cresca/UPC

Este curso está destinado a todas aquellas personas que deseen perfeccionar sus conocimientos de repostería. El mismo está distribuido en 7 sesiones formativas a realizarse en 6 días consecutivos, de lunes a sábado, con un total de 48 hs.

Lugar de realización

Escuela de repostería creativa “El món dolç de Clàudia”
Calle Castelao, 167 - 08902 – Hospitalet de Llobregat - Barcelona
Teléfono: +34 93 422 1367 / 638 847 615
Email: cursos@elmondolcdeclaudia.com

Sesiones formativas:

Sesión 1: Galletas (8 horas). Fecha: 14/03/2016. 8.30 a 17 hs (***)

Sesión 2: Pastelería tradicional (7 horas). Fecha: 15/03/2016. 8 a 15 hs.

Sesión 3: Seguridad y control alimentario (2 horas). Fecha: 15/03/2016. 17 a 19 hs.

Sesión 4: Tartas de estructura y modelado básico (8 horas). Fecha: 16/03/2016. 9.30 a 18 hs (***)

Sesión 5: Petit fours y chocolate (7 horas). Fecha: 17/03/2016. 8 a 15 hs.

Sesión 6: Bordes perfectos, fondant y tartas de boda (8 horas). Fecha: 18/03/2016. 8.30 a 17 hs (***)

Sesión 7: Flores de azúcar (8 horas). Fecha: 19/03/2016. 9.30 a 18 hs (***)

(***) Pausa de 30’ para comer.



Profesorado

Profesores: Joana Cazorla i Huertas, Rocío Arroyo, Enric Riera Valls (Cresca – UPC), Georgia Suter, David Pallàs, Mercè Sotero y Susanna Ruggerini.

Plazas disponibles: 15

El curso se realizará con un mínimo de 12 alumnos inscritos y un máximo de 15 alumnos.

Precio:

1300 euros.

Modalidades de pago:

- Pago total por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito en El món dolç de Clàudia.
- 5 pagos de 260 € sin intereses a realizarse del siguiente modo: primer pago al efectuar la reserva, segundo pago en el mes de Diciembre, tercer pago en Enero, cuarto pago en Febrero y quinto pago en Marzo. El quinto último pago deberá ser efectuado antes del 05 de Marzo de 2016.
- Posibilidad de financiación en 12 pagos con intereses, previo análisis de las condiciones del solicitante. Cuota estimada: 120 euros.

El precio del curso incluye: comida (menú de bocadillos y refrescos en los cursos indicados con ***), materiales y supervisión directa de cada profesor.

Diploma:

Cada participante recibirá un diploma emitido por el “Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari” (CRESCA) de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) y El món dolç de Clàudia, S.L.

Para poder recibir el diploma es imprescindible la asistencia a todas las sesiones formativas.

En el caso de inscribirse a sesiones individuales, cada participante recibirá un certificado de asistencia correspondiente a la sesión realizada.

Contenidos detallados de cada sesión formativa:

Sesión 1: Galletas. Profesora: Joana Cazorla i Huertas.

Un mundo por descubrir nos espera en el módulo de galletas decoradas, donde te ofrecemos la posibilidad de desarrollar la creatividad que llevas dentro.

Realizaremos la elaboración de la masa, horneado y decoración de un proyecto de galleta en 3D.

Variación de recetas ricas e ideales para decorar que podrás adaptar a tus gustos o necesidades.

Horneado perfecto, importante evitar que no se deforme.

Realizaremos la glasa y trabajaremos la consistencia.

Glaseado perfecto para obtener una galleta lienzo.

Diferentes técnicas para dibujar sobre la galleta.

Pintura con colorantes comestibles tipo gel, pasta, líquido o polvo

Difuminados, sombreados para dar efecto de profundidad o luz.

No delineamos.

Decorar imágenes en volumen o 2D.

Crearemos fondos con técnicas de pintura con acabado envejecido.

Técnica de pintura a mano sobre glasa.



Sesión 2: Pastelería tradicional. Profesora: Rocío Arroyo.

En esta sesión realizaremos las siguientes preparaciones:

Coulant de chocolate

Bizcochos ligeros: café con chocolate blanco y té matcha.

Plum cake con esferificación de frutas en el interior.

Tarta sacher

Cake de naranja

Tarta tatin.
Dacquoise
Tarta árabe

Además, realizaremos las siguientes cremas:

Chiboust de mango
Paté Fruit
Crema madame
Trufa – Ganaches
Crema de limón con mascarpone
Crema chantilly

Sesión 3: Seguridad y control alimentario. Profesor: Enric Riera Valls.

En esta sesión se tratará de las precauciones higiénicas básicas que hay que observar para garantizar la inocuidad de los productos de repostería creativa.

La garantía de la inocuidad de los alimentos puede estructurarse en tres partes:

- a) Saber por qué mecanismos un alimento puede dejar de ser inocuo para las personas que lo consumen. Dicho en otras palabras: Qué peligros pueden darse en la elaboración, conservación, transporte, preparación y consumo de los alimentos.
 - b) Qué precauciones de tipo general hay que adoptar, para evitar que los peligros existentes puedan convertirse en percances o toxoinfecciones. Este grupo de precauciones son las aplicables a cualquier situación de elaboración de alimentos, sea cual sea su naturaleza. Son las llamadas prácticas correctas de elaboración, o prácticas correctas de higiene o programas de pre-requisitos. Por ejemplo, la higiene del personal, la ausencia de infestaciones o el uso de agua adecuada son algunas de las precauciones imprescindibles se elaboren alimentos dulces o salados, líquidos o sólidos.
 - c) Qué precauciones específicas hay que tomar para cada alimento concreto. Por ejemplo, la leche pasteurizada, conserva gérmenes que podrían alterarla y por ello ha de guardarse refrigerada a temperaturas controladas. La leche esterilizada está libre de estos gérmenes y no precisa de un control de la temperatura de almacenamiento. Por otros motivos, la pasta fresca requiere control de temperatura y la pasta seca no. La identificación de estos peligros específicos y la adopción de las medidas preventivas necesarias para evitar que se materialicen constituyen el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- 1- Peligros que pueden darse en los alimentos
 - a. Peligros biológicos (Fundamentalmente, microorganismos)

- b. Peligros químicos
- c. Peligros físicos
- 2- Principales microorganismos que pueden alterar los alimentos y hacerlos peligrosos para la salud.
- 3- Alteraciones de origen químico
 - a. Contaminantes potencialmente presentes en materias primas y en materiales de envases. Caso especial de los alérgenos
 - b. Contaminantes que pueden generarse en los procesos de elaboración
 - c. Contaminantes que pueden llegar al alimento desde el ambiente de trabajo.
- 4- Alteraciones de tipo físico: Materias extrañas
- 5- Programas de prerrequisitos (o prácticas correctas de higiene)
 - a. Concepto de los programas de prerrequisitos
 - b. Programas esenciales
 - c. Organización para mantener el control de los programas de prerrequisitos
- 6- Resumen del Análisis de Peligros y puntos de control Crítico (APPCC)

Sesión 4: Tartas de estructura y modelado básico. Profesora: Georgia Suter.

Herramientas y materiales necesarios para la realización de las estructuras.

Utilización de un croquis tamaño real para calcular las dimensiones de la estructura.

Cómo construir una estructura estable.

Aislamiento entre estructura y alimento.

Realización de RKT.

Tipo de bizcocho (miga) recomendable, relleno, y sellado para tartas en estructura.

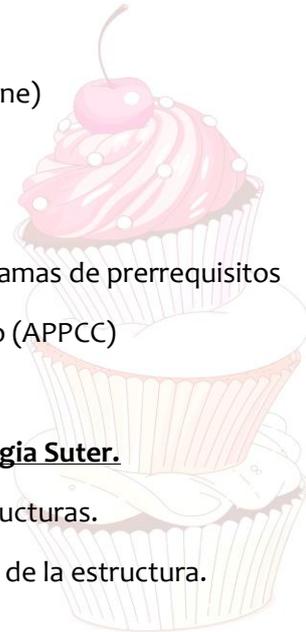
Montaje correcto del bizcocho sobre la estructura.

Torneado del bizcocho y posibles soluciones para enmendar un error de corte.

Forrado del diseño con chocolate plástico.

Realización de decoraciones y/o modelados con chocolate plástico.

Realización efecto peluche.



Decoraciones y uso de la oblea imprimida.

Coloración en seco.

Consejos y trucos varios.

Sesión 5: Petit fours y chocolate. Profesor: David Pallàs.

En esta sesión realizaremos repostería en petit four y bombones.

Hablaremos de las temperaturas de fusión, templado y trabajo del chocolate (negro, leche y blanco).

Cuando lleguemos al punto de templado mostraremos la forma tradicional sobre mármol y la técnica de templado en micro-ondas (más rápido y limpio).

Elaboraremos las siguientes preparaciones:

Piezas de repostería tradicional (3 tipos)

Pasta de té tradicionales (3 tipos)

Trufas heladas (3 tipos)

Mini tartaletas (3 tipos)

Tartas melosas de fruta (3 tipos)

Bombones de chocolate (3 tipos)



Sesión 6: Bordes perfectos, fondant y tartas de boda. Profesora Mercè Sotero

En esta sesión aprenderemos a decorar tartas con fondant. Todos los alumnos realizarán en el curso el mismo modelo de tarta.

- Se trabajará con bizcochos reales, los cuales se entregarán al iniciar el curso.
- Relleno y cobertura de las tartas con ganache de chocolate.
- Realización del almíbar, aprendiendo a aromatizarlo, para su posterior calado en la tarta.
- Aprenderemos a cortar, nivelar, calar, rellenar y cubrir 2 tartas para darle un acabado interior perfecto. Se trabajará la técnica de bordes perfectos.

- Se cubrirán las tartas con fondant, daremos los consejos necesarios para realizar un acabado perfecto de aspecto liso y aterciopelado.
- Hablaremos brevemente de cómo montar una tarta de más de un piso y consejos de transporte y montaje. Realizaremos el montaje de la tarta, obteniendo así una tarta de bodas de 2 pisos. Esta misma tarta será decorada con las flores que se realizarán en la sesión de flores de azúcar.
- Trabajaremos con moldes de silicona para realizar encajes, hablaremos sobre ellos y de los trucos existentes para un buen uso.
- Al acabar el curso de flores de azúcar, cada alumno se llevará la tarta realizada en esta sesión y decorada con dichas flores.
- Proporcionaremos un dossier con la receta del bizcocho de la tarta decorada, así como la del almíbar y ganache de chocolate.

Sesión 7: Flores de azúcar. Profesora: Susanna Ruggerini.

En esta sesión de flores de azúcar se aprenderá cómo hacer una rosa con hojas y bluebells (campanillas azules).

Se enseñará como estirar pasta de flores para poder alambrar los pétalos y se trabajará con pasta sutil para que éstos parezcan lo más reales posibles.

Se trabajarán todos los detalles de la flor a nivel botánico.

Se aprenderá el pintado con colorantes en polvo comestibles, sombreados y como dar tridimensionalidad a la flor con tonos de color.

Se montarán las flores en la tarta de 2 pisos realizada en la sesión de bordes perfectos, fondant y tartas de boda.

Inscripción:

Para efectuar la reserva e inscripción de las plazas, debéis enviar mail a [cursos@elmondolcdeclaudia.com](mailto: cursos@elmondolcdeclaudia.com)

Política de Cancelación:

Por parte de la organización: si el curso es cancelado por la organización, se hará el reintegro del importe abonado por el alumno hasta la fecha.

Por parte del alumno: no existen posibilidades de reembolso de lo abonado si el alumno



cancela su asistencia al curso.

En ningún caso la organización se hará cargo de los gastos que pueda incurrir el alumno para la realización del curso (gastos de alojamiento, vuelos, dieta, transporte).

Importante

- Será imprescindible consultar disponibilidad de las plazas vía email antes de efectuar la reserva del curso.
- Una vez confirmada la disponibilidad de plaza, se dispone de 3 días para realizar el ingreso. Si en ese plazo no hemos recibido el ingreso, la plaza quedará automáticamente liberada.
- Las plazas se otorgarán en riguroso orden de inscripción.
- El dinero abonado será válido únicamente para la fecha del curso y no es reembolsable.
- La plaza reservada no es transferible a otra persona en caso de no poder asistir al curso.
- No está permitido publicar fotos del seguimiento en clase. Sí se pueden hacer fotos pero deben ser para uso personal. Se podrá publicar el diseño final de cada sesión al acabar la clase.
- No está permitido filmar la clase.
- El hecho de efectuar los cursos anteriormente mencionados, NO PROPORCIONA derechos sobre el contenido y reproducción idéntica de los mismos sin el permiso de cada profesor.
- Al ser notificados por email, los participantes reciben estas indicaciones y se entienden por aceptadas las condiciones aquí descritas.
- Las personas que viajen desde otras ciudades y necesiten alojamiento, podrán alojarse si así lo desean en el hotel Porta Fira**** (email para consultas reservasportafira@h-santos.es)

