

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

Este curso está destinado a todas aquellas personas que deseen perfeccionar sus conocimientos de repostería creativa. El mismo está distribuido en 9 sesiones formativas semanales, con un total de 55 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 modalidad intensiva mes de Noviembre:

- Sesión 1: Flores de azúcar (8 horas). Fecha: 23/11/2015. 9 a 17.30 hs (***)
- Sesión 2: Modelado (8.5 horas). Fecha: 24/11/2015. 9 a 18 hs (***)
- Sesión 3: Fondant y bordes perfectos (6 horas). Fecha: 25/11/2015. 9 a 15 hs.
- Sesión 4: Macarons (3 horas). Fecha: 25/11/2015. 17 a 20 hs
- Sesión 5: Bizcochos y rellenos (5.5 horas). Fecha: 26/11/2015. 9 a 14.30 hs
- Sesión 6: Seguridad y control alimentario (2.5 horas). Fecha: 26/11/2015. 16 a 18.30 hs.
- Sesión 7: Tartas de estructura (7.5 horas). Fecha: 27/11/2015. 10 a 18 hs (***)
- Sesión 8: Mesas dulces de chocolate y postres en vaso y mousses (7 horas). Fecha: 28/11/2015: 9 a 16.30 hs (***)
- Sesión: Tartas de boda (7 horas). Fecha: 29/11/2015. 9 a 16.30 hs (***)
- (***) Pausa de 30' para comer.



Profesorado

Profesores: Mercè Sotero, Cristina Viu, Viviana Zeneri, David Pallás, Rocío Arroyo, Susanna Ruggerini, Mary Torte, Enric Riera Valls (Cresca - UPC), Juanjo Padilla y Georgia Suter.

Plazas disponibles: 15

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

Precio:

1500 euros.

Modalidades de pago:

- Pago total por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito en El món dolç de Clàudia.
- 4 pagos de 375 € sin intereses a realizarse en los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre. El último pago deberá ser efectuado antes del comienzo de la sesión 1.
- Posibilidad de financiación en 12 pagos con intereses, previo análisis de las condiciones del solicitante. Cuota estimada: 135 euros.

En la modalidad intensiva del mes de Noviembre, el pago podrá efectuarse en 6 pagos de 250 € cada uno sin intereses (a realizarse en los meses de Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre), efectuando el último pago antes del 15/11/15.

El precio del curso incluye: comida (menú de bocadillos y refrescos en los cursos indicados con ***), materiales, traductor (en el curso de modelado) 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.

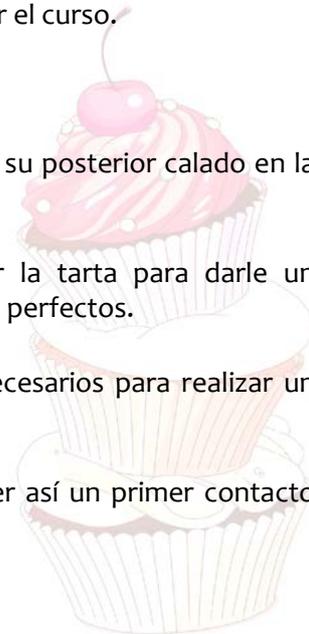
En el caso de inscribirse a sesiones individuales, cada participante recibirá un certificado de asistencia correspondiente a la sesión realizada.

Contenidos detallados de cada sesión formativa:

Sesión 1: Fondant y bordes perfectos. 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 bizcocho real, el cual se entregará al iniciar el curso.
- Relleno y cobertura de la tarta 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 la tarta para darle un acabado interior perfecto. Se trabajará la técnica de bordes perfectos.
- Se cubrirá la tarta con fondant, daremos los consejos necesarios para realizar un acabado perfecto de aspecto liso y aterciopelado.
- Realizaremos una decoración tipo 2D, para poder obtener así un primer contacto con la decoración de dichas tartas.
- Al acabar el curso cada alumno se llevará la tarta realizada.
- Proporcionaremos un dossier con varias recetas de bizcochos, así como la del almíbar y ganache de chocolate.



Sesión 2: Tartas de boda. Profesor: Cristina Viu

En esta sesión aprenderemos a realizar una tarta de boda:

1. Trabajaremos sobre una tarta de dos pisos falsa.
2. Cada alumno deberá cubrir su tarta en un color pastel muy suave, ya que vamos a trabajar con glaseado y encajes, de ésta manera resultará más fácil ver resultados.

3. Realizaremos una rosa en pasta de azúcar, hablaremos sobre la pasta de flores, teñido y manejo. Empezaremos realizando el capullo de la flor y lo reservaremos.
4. Hablaremos brevemente de cómo montar una tarta de más de un piso y consejos de transporte y montaje.
5. Realizaremos una receta de glaseado todos juntos para proseguir a practicar sobre una pizarra, antes de decorar la tarta. Enseñaremos cómo decorar la tarta con glaseado con y sin plantilla previa. En éste caso, desarrollaremos decoraciones sencillas con perlas y guirnaldas.
6. Continuaremos con nuestra rosa y la dejaremos reposar hasta su colocación en la tarta. Haremos pétalos extras para decorar la tarta.
7. Procedemos a decorar nuestro piso con el glaseado.
8. Trabajaremos con moldes de silicona para realizar encajes, hablaremos sobre ellos y de los trucos existentes para un buen uso.
9. Montaremos la tarta y daremos consejo sobre armonía y equilibrio en el momento de colocar todos los elementos. Últimos detalles con glaseado una vez la tarta está terminada.

Sesión 3: Bizcochos y rellenos. Profesora: Viviana Zernerí

En esta sesión práctica se realizarán 3 tipos distintos de bizcochos y 4 rellenos:

Bizcocho de chocolate húmedo con especias con técnicas de elaboración y explicación sobre diferentes formas de consumo.

Red Velvet.

Bizcocho muy suave y esponjoso de estilo francés.

Maceración de frutas para su posterior elaboración.

Elaboración de crema de gelée de frutos rojos.

Elaboración de cheese cream.

Elaboración de crema de chocolate.

Elaboración de crema de leche condensada.

Presentación de tartas:



Carrot chocolat cake, tarta húmeda de chocolate, nueces pacanas y zanahoria relleno de cheese cream de chocolate y naranjas confitadas.

Red Velvet relleno y decorado con cheese cream.

Espuma en chifón y rojos vibrantes, suave contraste de tarta espuma, relleno de crema de leche condensada con arándanos hidratados en licor de frutos rojos y ralladura de limón ecológico con gelée de frutos rojos.

Sesión 4: Mesas dulces de chocolate y postres en vaso y mousses. Profesores: David Pallás y Rocío Arroyo

Sesión teórico-práctica de perfeccionamiento en el mundo del chocolate, la bombonería, los postres en vaso y mousses, enfocada a la realización de mesas dulces.

El curso se iniciará dando un repaso rápido a los ingredientes y propiedades de cada una de las coberturas de chocolate empleadas, también enseñaremos cómo calcular el porcentaje de cacao de un chocolate.

Antes de empezar con formulaciones y técnicas, hablaremos de las temperaturas de fusión, templado y trabajo de las coberturas empleadas (negro, leche y blanco).

Seguidamente explicaremos la composición de las familias más destacadas dentro del mundo de la bombonería (ganache, giandujas, toffees y crackers).

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

A parte de la bombonería, veremos las múltiples aplicaciones del chocolate en el mundo de la repostería creativa, haciendo incapié en la utilización del mismo dentro de las mesas dulces.

Realizaremos también tres o cuatro vasos, los cuales se componen de 3 o cuatro elaboraciones y sus acabados.

Bizcochos

Salsas

Mousses

Crujientes

Baños

Acabados.

Masas bizcochadas

Masas batidas (como complemento no como elaboración principal) Sacher, bizcocho ligero.

Merengues

Tipos de merengues y las aplicaciones (cómo aplicarlos en decoraciones y como ingrediente principal en las mousses)

Merengue suizo (merengues secos) y para el chiboust

Masas friables o quebradizas

SISTEMA EMULSIÓN: Paté Sableé.

TECNICA DE GALLETA ROTA: Crumble de pistacho

Cremas, aplicaciones y rellenos

CREMAS: Inglesa, Chantilly, Pastelera, Chiboust, Toffee.

TRUFA: Cocida.

Mousses

Mousse (distintas técnicas) Yogurt, Chocolate.

Crujiente (nougatine de nueces)

Baños

Acabados:

Alguna decoración de chocolate, flores cristalizadas y naturales.

Sesión 5: Tartas de estructura. Profesora: Georgia Suter

Herramientas y materiales necesarios para la realización de la estructuras.



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

Cómo construir una estructura estable.

Aislamiento entre estructura y alimento.

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 fondant.

Realización de Decoraciones y/o modelados en fondant.

Consejos y trucos varios.

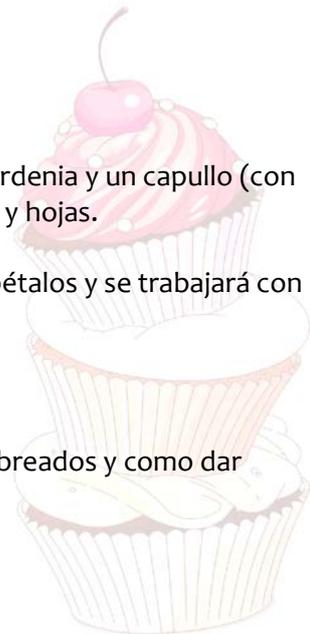
Sesión 6: Flores de azúcar. Profesora: Susanna Ruggerini

En esta sesión de flores de azúcar se aprenderá cómo hacer una gardenia y un capullo (con cáliz y hojas). Enseñaremos también a hacer un cosmos, un capullo y hojas.

Se enseñará como estirar pasta de flores para poder alambrear 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.



Sesión 7: Modelado. Profesora: Mary Torte

Realización de un topper sin la utilización de moldes. En este curso aprenderemos a realizar una figura humana con pasta de modelar:

Realización de las piernas, cuerpo, brazos y vestimenta.

Realización la cara: nariz, boca, ojos y orejas.

Pintura de algunas partes del cuerpo.

Utilización de colorantes en polvo para el difuminado, para dar mayor profundidad al modelado.

Ensamblaje y presentación del topper.

Sesió 8: Seguretat y control alimentari. Professor: Enric Riera Valls (Cresca - UPC)

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

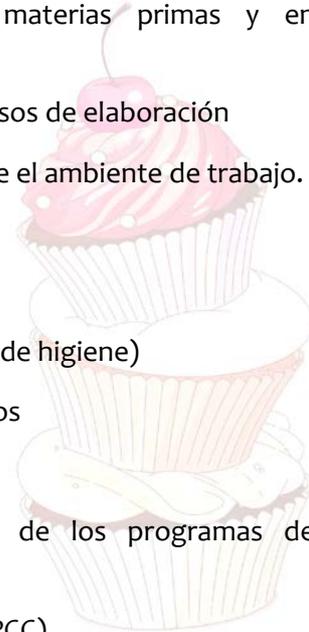
La garantía de la inocuidad de los alimentos puede estructurarse en tres partes:

- 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)

De acuerdo con este planteamiento, el contenido de esta sesión será:

- 1- Peligros que pueden darse en los alimentos
 - a. Peligros biológicos (Fundamentalmente, microorganismos)
 - b. Peligros químicos
 - c. Peligros físicos
- 2- Principales tipos de microorganismos que pueden alterar los alimentos y hacerlos peligrosos para la salud.
 - a. Bacterias y formas de controlar su multiplicación
 - i. Efecto de la temperatura

- ii. Efecto de la proporción de agua disponible en el alimento
 - iii. Efecto de la acidez del alimento
 - iv. Efecto del oxígeno disponible
 - b. Condiciones de destrucción de los microorganismos
 - i. Destrucción por el calor
 - ii. Otras formas de destrucción
 - c. Otros microorganismos: Hongos; Protozoos.
- 3- Alteraciones de origen químico
 - a. Contaminantes potencialmente presentes en materias primas y en materiales de envases.
 - 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- Enfoque de la garantía de la inocuidad de los alimentos
 - a. Programas de prerrequisitos (o prácticas correctas de higiene)
 - i. Concepto de programas de prerrequisitos
 - ii. Programas esenciales
 - iii. Organización para mantener el control de los programas de prerrequisitos
 - b. Análisis de Peligros y puntos de control Crítico (APPCC)
 - i. Identificación de los peligros y valoración de su gravedad potencial
 - ii. Determinar los puntos donde han de controlarse los diferentes peligros (Los llamados Puntos de Control Crítico)
 - iii. Determinar los criterios y las medidas de control, para cada punto de control crítico. Establecer los límites de control para las variables correspondientes. Establecer las medidas correctivas para los posibles casos de pérdida de control, por desviaciones en el cumplimiento.
 - iv. Decidir, organizar, implantar y mantener el programa de seguimiento en cada punto de control crítico.



- v. Verificar periòdicament la efectivitat del sistema.
- vi. Establir els documents en que ha de recórrer la forma de funcionar del sistema i els registres a complir per tenir constància de la seva funcionalitat efectiva.

Ejemplos de aplicació del sistema a productes i processos típics de reposteria creativa.

Sesió 9: Macarons. Professor: Juanjo Padilla

En esta sesión realizaremos tres tipos de macarons:

Macarons rellenos con ganache de chocolate blanco con aroma de vainilla.

Macarons rellenos con ganache de frambuesa y esencia de rosa.

Macarons rellenos con ganache de mango e infusión de pimienta de Sichuan.

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)

El món dolç
de
Clàudia

