

## **CURSO DE INICIACIÓN A LA REPOSTERÍA - 1º Edición**

Curso intensivo, 100% práctico, pensado para profesionales que quieren perfeccionar sus habilidades de repostería o aficionados que tengan un nivel avanzado.

Este curso consta de 9 sesiones de 6 horas cada una, repartidas en 8 semanas hasta el mes de julio. Estas sesiones se realizarán cada sábado de 15h a 21h, a partir del 20 de septiembre.

La **ÚLTIMA SESIÓN** se realizará el día **13 DE DICIEMBRE** y consistirá en la evaluación final de los contenidos del curso.

El curso se inicia el **20 DE SEPTIEMBRE de 2014**.

Con la colaboración del **CRESCA, Centre de Recerca de Seguretat i Control Alimentari (Universitat Politècnica de Catalunya)**

**Dirigido por Juanjo Padilla.**

### **PROGRAMA CURSO:**

#### **SESIÓN 1. CREMAS Sábado 20 de septiembre**

	<b>Aplicaciones</b>
Crema de mantequilla	Pastel Sara
Crema de muselina	Postre copa
Crema de chocolate	Trufa
Crema pastelera	Base para varios preparados
Crema de frutas	Tartaletas
Ganache	Chocolate negro, con leche, blanco
Cremas montadas	Postre en copa

#### **SESIÓN 2. BIZCOCHOS Sábado 27 de septiembre**

	<b>Aplicaciones</b>
Bizcochos grasos	Madalena
Bizcochos aromático	Para degustar con el café
Bizcochos soletilla	Base de pasteles, melindros
Bizcochos con base de esponja	Baba
Bizcocho ligeros	Interiores de pasteles

**SESIÓN 3. CHOCOLATE** *Sábado 4 de octubre*

	<b>Aplicaciones</b>
Atemperar el chocolate	Cómo trabajarlo
Encamisar moldes	Bombones y figuras huecas
Figuras planas	Una pequeña pieza
Decorar con chocolate	Espirales y rizos
Bombones	De praliné ,coco y café, frambuesa y regaliz
Piruletas	De formas y sabores diferentes



**SESIÓN 4. MERENGUES** *Sábado 11 de octubre*

	<b>Aplicaciones</b>
Merengue suizo	Mousse de limón en copa
Merengue italiano	Mousse de fresa con rosa
Merengue japonés	Base para varios postres japoneses
Merengue francés	Macarrons
Merengue para cocer	Merengue seco
Merengue para decorar	Decoraciones sobre un ficticio
Falso merengue	Para decoraciones

### **SESIÓN 5. MASAS FERMENTADAS Sábado 18 de octubre**

	<b>Aplicaciones</b>
Brioche	Pieza de bollería
Croissant	De mantequilla
Pan	De payés , chapata ,nuez, olivas
Hojaldre	Pequeñas piezas para aperitivos y repostería
Hojaldre invertido	Pequeñas piezas de bollería
Brioche suizo	Pieza salada / dulce

### **SESIÓN 6. MASAS PARA GALLETAS Sábado 25 de octubre**

	<b>Aplicaciones</b>
Galletas secas	Para acompañar el café ó te
Galleta de mantequilla	Cookies
Pastas de te	Vienesas
Pastas brisas variadas	Dulce, salada, y para forrar tartaletas
Pasta sablé	Galletas de diferentes sabores
Pasta sablé bretona	Pastel de fresa y frutos rojos
Crumbles	Acabado para tartas de fruta. Diferentes formas de presentación

### **SESIÓN 7. MOUSSES Sábado 8 de noviembre**

	<b>Aplicaciones</b>
Mousses de chocolate	Pastel a los tres chocolate
Bavaroise	De café y avellana
Chiboust	Chiboust de crema catalana
Baños	Para bañar pasteles
Mousses de merengue	Mousse de mango y coco
Esponjosos	De vainilla y caramelo

### **SESIÓN 8. TÉCNICAS AVANZADAS DE REPOSTERÍA Sábado 15 de noviembre**

Espumas	De crema catalana, de limón y de flan
Gelatinas frías y calientes	Gelatina de albaricoque, violeta y vainilla
Bizcocho aireado de sifón	Pistacho , almendra, chocolate y de leche
Aíres	De maracuyá, amareto , canela
Texturas	Nuevas técnicas

## **SESIÓN 9. EVALUACIÓN FINAL. Sábado 13 de diciembre**

A partir de las técnicas aprendidas en el curso, los alumnos deberán realizar un trabajo antes del día de la evaluación cuyo contenido se concretará en la Sesión 8.

La Sesión 9 tendrá el siguiente contenido:

- Entrega del trabajo realizado por el alumno
- Ejercicio teórico
- Ejercicio práctico
- **SESIÓN DEL CRESCA SOBRE CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADA**

### **Condiciones:**

- Curso completo de **54** horas
- Para recibir el título de la UPC deben realizarse el curso completo
- Cookiteca proporciona todo el material necesario para desarrollar el curso.
- Todas las creaciones realizadas podrán llevarse a casa
- Se evaluará a los alumnos de forma continua, además del ejercicio final.
- Precio del curso: **675€**
- Pago a cuenta para reservar plaza: **100€**
- **Se otorgará un título reconocido por CRESCA/UPC.**

## **INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA**

Judith Crespiera Portabella. Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari  
(CRESCA) <http://www.cresca.upc.edu>

Tel. 93 739 86 54 // Fax.93 739 82 25 e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

### **RESERVAS on-line**

Web de Cookiteca: [www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Información sobre el pago: Tl. 93 200 4122 [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)