

# Técnicas de repostería

## ¿Qué aprenderás en este módulo?



Aprenderás a utilizar ingredientes y técnicas básicas de pastelería para adquirir una base sólida.

Descubrirás cómo preparar diversos tipos de masas quebradas y masas batidas.

Revisarás recetas para hacer merengues paso a paso, entenderás la preparación de cremas pasteleras y mousses.

Entenderás cómo ensamblar un pie y una torta de mousses, y estarás listo o

lista para crear tus propias recetas de pastelería.

## CONTENIDO (1 hora y 20 min)

### Masas quebradas

Todo sobre las masas quebradas  
Masa Sablee de chocolate  
Galletitas Sablee de manga

### Masas batidas

Todo sobre las masas batidas  
Budín Marmolado  
Pionono

### Merengues, Cremas y Mousses

Merengue Suizo de sabor de pomelo  
Merengue Italiano  
Crema Pastelera de frambuesa  
Mousse de chocolate con aparato bomba  
Mousse de maracuyá con merengue

### Ensamblado

Ensamblado de Pie  
Ensamblado de torta de mousses

# Repostería desde cero

¿Qué aprenderás en el módulo? ?



Descubrirás cómo decorar postres de manera divertida y creativa, sean cheesecake pops o pasteles de cumpleaños, con distintos ingredientes como grageas, betún de chocolate o frutas.

Sabrás desenvolverte en la cocina con el paso de cada sesión, mientras aprendes cómo hacer un cheesecake o un set de cupcakes.

Conocerás cómo hacer postres fáciles, desde las técnicas de

repostería más básicas hasta los acabados más profesionales.

Al finalizar sabrás cómo preparar postres fáciles, como es el caso del pastel de chocolate o un set de cupcakes.

## Temario (3 horas)

### Cupcakes

Horneando cupcakes  
Betún de mantequilla  
Flores en cupcakes  
Cactus en cupcakes  
Cupcakes de sirena  
Cupcakes de unicornio  
Cupcakes de minnie mouse

### Paletas de cheesecake

Receta de un cheesecake  
Cheesecake pops  
Cheesecake pops de chocolate  
Cheesecake pops de Princesas Disney

### Pastelería básica

Pastel de vainilla

Pastel de chocolate  
Betún de chocolate

### Decoración de pasteles

Utensilios básicos  
Rellenar un pastel  
Decoración básica  
Decoración avanzada

### Más postres

Alfajores arcoiris  
Galletas de chispas de chocolate  
Galletas de avena  
Galletas de polvorones de nuez  
Torta Espejo  
Domo de chocolate  
Glaseado del domo

# Más recetas de la repostería

¿Qué aprenderás en este curso online de repostería?



Aprenderás las recetas de repostería más representativas y entenderás la lógica de las recetas saladas y dulces, para que a partir de este conocimiento puedas dejar volar tu imaginación y crear tus propias recetas.

Aprenderás a preparar nuevas masas de la repostería y entenderás la lógica de las recetas dulces y saladas de la repostería basadas en salsas, cremas y masas básicas, además de realizar diversas cremas y salsas.

## Temario (5 h y 50 Min)

### Cremas y salsas

Crema pastelera  
Crema Chantilly  
Ganache de chocolate  
Crema inglesa  
Butterscotch

### Masa de Hojaldre

Masa hojaldre  
Palitos de queso  
Milhojas de fresas  
Cornetas dulces  
Tarta Tatin  
Orejitas de chancho  
Pastelitos de rellenos de frutos rojos

### Masas con levadura

Usos de levadura seca  
Pan básico  
Pan brioche o pancitos cabezones  
Cinnamon rolls o rollos de canela  
Pan integral

### Masa Choux

Elaboración de la masa choux  
Profiteroles  
Relámpagos de caramelo y chocolate  
Paris brest  
Cisnes de masa choux  
Churros rellenos

### Masas de tartas y pies

Masa azucarada  
Masa quebradiza  
Masa sablé  
Pascualina (quebradiza)  
Galletas aplastadas de mermelada  
Pie enrejado de manzanas  
Pie de uva borgoña  
Alfajores

# Preparación de postres

¿Qué aprenderás en este curso de postres



Descubrirás cómo aplicar las técnicas de repostería en diversos postres.

Aprenderás cómo preparar queques airosos, como el chifón de naranja, el pionono relleno de manjar blanco y la torta delfín.

Entenderás los secretos para preparar recetas de queques con frutos y postres con merengue, como el queque de zanahoria o el pie de limón. Lograrás hacer postres con chocolate.

## Temario (5 h y 15 min)

### Postres de cuchara

Crème Brûlée  
Crema volteada  
Tocino del cielo a mi estilo  
Panna Cotta de vainilla (café)  
Suspiro de limeña

### Queques airosos (harina cernida)

Chifón de naranja o limón (café y chispas de chocolate)  
Pionono relleno de manjar blanco  
Torta Delfín

### Queques con frutos

Queque de zanahoria

Queque inglés con frutos secos  
Queque de arándanos  
Queque mojado de manzanas

### Postres con merengue

Pie de limón  
Merenguitos clásicos  
Merengado de fresas

### Postres con chocolate

Terrina de chocolate de 3 colores  
Torta mojada de chocolate con fudge  
Trufas de chocolate  
Mousse de chocolate

# Repostería creativa para eventos

¿Qué aprenderás en este curso de repostería creativa online?



Aprenderás cómo hacer postres sencillos y complejos para construir una mesa de dulces y encontrarás recetas de repostería creativa para impresionar en tus eventos pequeños y medianos. Al finalizar aprenderás cómo hacer postres comenzando por recetas sencillas y subiendo el nivel con recetas para los macarons perfectos. Explorarás cómo decorar postres de manera creativa y serás capaz de darle un giro delicioso y atractivo a tus mesas de dulces.

## Temario (2 h y 40 min)

### Dulces fáciles

Medimos los ingredientes  
Icepops con relleno de cakepop  
Chocolate coloreado para diversos usos  
Mini donuts  
Cupcakes de vainilla y chocolate

### Cookies decoradas y sus variedades

Masa Sablee  
Elaboración de alfajores y masitas  
Mini tarta de limón

### Macarons y merengue francés

Macarons merengue italiano  
Macaronage  
Relleno y armado de macarons  
Merengue francés  
Diversas piezas con merengue francés

### Torta o bizcocho para un festejo perfecto

Receta bizcocho de limón  
Buttercream de merengue suizo  
Corte, relleno y ensamblado  
Ensamblado y crumb coat  
Bordes perfectos

### Decoraciones creativas para tu mesa de dulces

Decoraciones de Icepops y donuts  
Decoraciones de cookies decoradas en pasta de azúcar  
Decoraciones de macarons pintados a mano  
Decoraciones de cupcakes bicolors con buttercream  
Decoración de torta

# Postres para celebraciones

¿Qué aprenderás en este curso de decoración de mesa de postres?



Aprenderás cómo decorar una mesa de postres con mucho estilo y creatividad.

Revisarás nuevas recetas de postres para Navidad, Halloween, Pascuas y más.

Serás capaz de armar tu propia mesa decorativa según tu temática y estilo personal.

## Temario (1 h y 13 min)

### San Valentin

Amor por la ganache  
Galletita de la fortuna

### Pascuas

Huevitos armados y rellenos  
Cupcakes de pascua  
Conejo cookie cakes

### Halloween

Cakepops fantasmas  
Sandwich de momias

### Día de los muertos

Guiraldas de cookies multicolor  
Souvenir de Maca-Cactus  
Dos pisos de piñata

### Navidad

Croquembouche  
Gingerbread village  
Garrapiñadas de colores  
Cake navideña

# Pastelería francesa

## ¿Qué aprenderás en este curso de Pastelería francesa?



Revisarás cómo realizar el pâte sucrée y la panna cotta para preparar tu propia Tarte framboise, A preparar el pâte à choux y los cremosos para Éclairs, Paris Brest y Profiteroles.

Entenderás cómo hacer los brownies húmedos y la bavarois de chocolate para un Mini Gateaux au chocolat.

Verás cómo realizar el glaseado blanco para el lingote de piña colada, cómo ensamblarlo y decorarlo.

## Temario ( 1 h y 56 min )

### Tarte framboise

Realización del Pâte sucrée  
Panna cotta de pistacho  
Coulis de frutos rojos gelificado  
Realización del glaseado transparente  
Glaseado, ensamblado y decoración

### Eclairs

Realización de Pâte à choux  
Realización de Profiterol, Éclairs y Paris Brest  
Crema de frutos rojos para armado  
Crema mousseline de avellanas para armado  
Ganache chocolate blanco y vainilla de madagascar

Glaseado de chocolate blanco para eclairs de vainilla  
Armado y decoración de las diversas piezas

### Mini-gâteaux au chocolat

Brownie húmedo sin nuez  
Centro de chocolate y caramelo  
Bavarois de chocolate  
Baño de chocolate a 103°  
Terminación de preparado

### Lingote de piña colada

Ensamblado. Corte y decoración  
Biscuit de coco  
Mousse de coco-choco  
Crema de piña colada

# Técnicas decorativas modernas

Aprende cómo crear texturas, combinar colores y generar efectos para crear pasteles con diseños únicos



Iniciarás desde el boceto y el diseño, a la combinación de colores, pasando por la creación de texturas y a la decoración. Y todo, a través de técnicas decorativas modernas.

## ¿Cuál es el proyecto del módulo?

Harás un pastel de vainilla de 6 capas multicolor con un relleno de crema, una cubierta con un efecto marmoleado y como toque final, lo decorarás con técnicas de repostería creativa creando esferas perladas de chocolate blanco y pinceladas de oro comestible.

## TEMARIO (2 h y 20 min)

- Presentación
- Boceto del pastel
- Herramientas y "mise en place" de ingredientes
- Pastel de vainilla
- Cremas para decoración de pasteles
- Fundamentos para el armado de pasteles de capas
- Marmoleados en crema
- Esfera de chocolate multicolor perladas
- Armado de esferas
- Armado de las decoraciones y toques finales
- Conservación y rebanado del pastel
- Conclusión de la decoración