

CURSO “TÉCNICAS EN POSTRES”



En este curso práctico y demostrativo aprenderás las técnicas más innovadoras y tradicionales de la cocina dulce. Con más de 85 elaboraciones y variantes, explorarás desde el uso de nitrógeno líquido hasta la creación de postres personalizados con moldes de silicón. Todo esto, complementado con sistemas de emplatado creativos y estrategias para combinar sabores de manera lógica.

FORMATO DEL CURSO: Presencial

FECHAS Y HORARIOS: Consulta nuestros calendarios

DURACIÓN DEL CURSO: 2 días, 9 horas

INCLUYE: Recetario original, certificado, material e insumos,

Curso intensivo “TECNICAS EN POSTRES AL PLATO”



ARROZ CON LECHE

Helado de chai
Recetas comestibles
Cardamomo miméticos
Canelas miméticas
Anís miméticos
Arroz con leche
Chocolate tostado

SINGLE MALT

Crème burlé de canela
Caviar de caramelo
Ganache montada de whisky
Cortezas ahumadas de chocolate
Financier de mantequilla tostada



SNOWBALL

Esferas de caramelo soplado
Empanizado de yogurt
Sorbete de lichis
Granizado de limón y albahaca
Embebido de rosas
Bizcocho de nata
Puré de piel de limón amarillo
Paté de fruit de frambuesas

WONKA

Mousse helada de chocolate y
haba tonka
Caviar de café expreso
Miga de cacao
Cold brew
Sorbete de chocolate
Shots de leche y chocolate



LAGRIMA NEGRA

Lgrimas de caramelo soplado
Esponja de ajonjolí negro
Yogurt de jengibre
Ganache de chocolate
Caramelo salado
Sorbete de maracuyá
Espuma de chocolate y jengibre

BOSQUE

Ganache de té matcha
Paté de fruit de frutos del bosque
Yogurt de menta y lima
Streussel de pistacho y matcha
Nube de pino
Azúcar de menta
Caviar de frutos rojos
Helado de lemon Grass



ISPAHAN

Paté de fruit de framuesa
Tapioca de rosas
Gelatina de rosas
Sorbete de lichis y rosas
Pétalos escarchados
Estofado de framuesa
Helado de mantequilla

FESAS, YOGURT Y ESPECIAS

Bizcocho de especias
Estofado de fresa
Espuma de yogurt
Helado de pimienta rosa
Sorbete de fresa
Fresas miméticas



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Dónde se imparten los cursos?

Los cursos pueden impartirse en la ciudad de Guadalajara o en la Ciudad de México. Consulta la disponibilidad en cada ciudad.

¿Quién imparte los cursos?

Los cursos son impartidos por los chefs y jefes de cocina de la Postrería, cada uno especializado en el área del curso en específico. Todos capacitados bajo el mismo método de enseñanza y con la misma estructura didáctica en cada clase.

¿Cómo es la dinámica en los cursos?

Para poder integrar en cada curso el máximo de técnicas, elaboraciones y explicaciones posible, el trabajo y manejo de ingredientes se realizará mediante grupos, facilitando así el poder tomar apuntes de cada explicación y conseguir los resultados óptimos con respecto a los tiempos.

He pagado y me comentan que el curso ya se completó.

Antes de hacer el pago recomendamos que nos contacte para ver si el curso ya está completo (teléfono: 3315910391 o WhatsApp 3320267085) ya que hay ocasiones en las cuales son pocas las plazas que quedan disponibles, y otra persona puede adelantarse en el pago enviando antes su comprobante y quedarse por tanto con la plaza. En esa ocasión le devolveremos el dinero por el mismo medio que realizó el pago.

*Si el pago es con tarjeta le solicitaremos su número CLABE interbancaria para hacerle la transferencia lo antes posible.

¿Puedo cancelar mi lugar?

Si ya ha realizado su reserva, no hacemos devoluciones, ni se puede acumular esa cantidad para otro curso. Si no puede asistir al curso, puede ceder su reserva a algún conocido (pagando lo faltante el mismo día del curso) pero es imprescindible que nos informe del cambio de nombre, de lo contrario perdería su plaza.

¿Cuándo esta mi plaza reservada?

Su plaza queda reservada al recibir un correo de confirmación de pago.

Si usted no es de Guadalajara y tiene que comprar algún boleto de avión o reserva de hotel, recomendamos que primero reserve su plaza con nosotros y, una vez confirmado su lugar, reserve su transporte y estancia. De lo contrario, no nos hacemos responsables si no hubiera plaza en el curso y ya tuviera reservas de vuelo y/o hotel.

¿Existe algún tipo de descuento?

Los descuentos publicados son por tiempo limitado y válidos únicamente para las compras dentro del periodo de promoción. Si has comprado tu curso al 30% con algún código de descuento, este no es válido para la liquidación.

¿Es necesario tener algún tipo de experiencia profesional?

Todos nuestros cursos están explicados desde las bases y con técnicas propias de la Postrería. Resolvemos todas las dudas de manera sencilla y práctica para que todas las personas pueden entenderlas y puedan llevarlas a la práctica en su día a día, siendo una gran ayuda y aprendizaje tanto para profesionales como para principiantes.

¿Necesito llevar algo el día del curso?

No es necesario traer nada el día del curso; los talleres incluyen material, insumos y mandil; solo necesita venir con muchas ganas de aprender y si desea tomar apuntes (lo cual recomendamos) una pluma para tomar nota en el recetario que nosotros le ofreceremos.

No es obligatorio traer uniforme, únicamente se solicita venir con zapato cerrado y pantalón largo por la seguridad del alumno. Se les proporcionará cofia y cubrebocas.

Para cualquier duda o aclaración, puedes escribirnos a nuestro correo taller@lapostreriagd.com o WhatsApp **3320267085**.



Postrería
taller