



## INTENSIVO VERANO 2020

# TÉCNICAS DE PASTELERÍA, ESTANDARIZACIÓN Y PRODUCCIÓN

**Dirigido a:** Quienes quieran aprender todas las técnicas necesarias de pastelería para poder desarrollar de forma óptima una gran variedad de productos. Conocer los insumos, su correcto uso, así como identificar equipamiento necesario para la elaboración de productos de pastelería. Con una metodología de enseñanza 100% práctica, que permite mayor autonomía en los participantes, basado en la productividad y énfasis en la estandarización y rendimiento de los productos a elaborar.

**Valor: \$390.000.**

### CONTENIDOS

CONTENIDOS	OBJETIVOS
Masas Quebradas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar productos en base a masas quebradas, aplicando técnicas de elaboración y determinando temperaturas y tiempos de horneado según corresponda.</li> <li>• Presentación y técnicas de decoración de productos.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Masa murbe, sucee, sablee y brisee.</li> <li>✓ Galletas y alfajores.</li> <li>✓ Pie y tartas.</li> </ul> </li> </ul>
Masas Escaldadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar variedad de masas escaldadas en base a masa choux y realizar cremas de relleno, siguiendo operaciones básicas de producción en los talleres prácticos, aplicando técnicas de pastelería y BPM.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Profiteroles.</li> <li>✓ Eclairs.</li> <li>✓ Torta Croquembouche.</li> </ul> </li> </ul>
Masas Batidas con y sin materia grasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar productos en base a masas batidas, aplicando técnicas de elaboración y hornero según corresponda.</li> <li>• Desarrollar variedad de productos utilizando cremas de rellenos y realizando decoraciones.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Muffins, Cupcakes, Magdalenas.</li> <li>✓ Tortas clásicas y rellenos (bizcocho y panqueque).</li> </ul> </li> </ul>
Pastelería Chilena	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar productos clásicos de pastelería chilena, aplicando técnicas de elaboración, siguiendo operaciones básicas de producción en los talleres prácticos, aplicando técnicas de pastelería y BPM.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chilenitos, Empolvados.</li> <li>✓ Tacitas.</li> <li>✓ Merenguitos.</li> <li>✓ Turrón de vino.</li> <li>✓ Torta antigua de huevo mol.</li> </ul> </li> </ul>