



CACAO PROFESSIONAL

# MASTER EN REPOSTERÍA

INTENSIVO



*Fusionando la repostería con el arte.  
Armoniza la tradición e innovación en la dosis  
perfecta, buscando el equilibrio de un viaje  
emocional*



Día	Sábado
Duración	1 año - 3 cuatrimestres
Inicio	12 de Febrero 2022
Horario	08:00 a 12:00 hrs
Estructura	3 bloques de Especialidades con una sesión por semana 4hr cada sesión

**REQUISITOS DE INGRESO:**

Conocimiento en el área de pastelería.  
Solicitud de inscripción.  
Curriculum vitae.  
Entrevista.

**RECONOCIMIENTO:**

Cacao Boutique Academia otorga al termino del programa: un diploma con valor curricular, al haber cumplido con todos los módulos y aprobado satisfactoriamente el examen final.



# TEMARIO

## Bloque 01

### **FILOSOFÍA CACAO:**

Técnicas aplicadas a la pastelería.  
La ciencia de la pastelería.

### **CHOCOLATERÍA 1:**

Golosinas con chocolate.  
Composición de la ganache.  
Bombones de molde.  
Grageas con chocolate (paning).

### **PASTELERÍA AMERICANA:**

Galletas americanas.  
Tartas y pies americanos.  
Cheesecakes americanos.  
Cupcakes y muffins.  
Pastelería navideña.  
Drip cake.  
Cakes de chocolate.

### **PANADERÍA 1:**

Masas madre, La ciencia detrás del agua y la harina.  
Masas blancas, Métodos en directo y con fermentaciones controladas.  
Masas enriquecidas.  
Panadería mexicana.

## Bloque 02

### **CHOCOLATERÍA 2:**

Bombones II.  
Huevos de pascua.  
Bombones de corte.

### **PASTELERÍA DE VITRINA:**

Metodología de pastelería de vitrina.  
Entremets.  
Verrines.  
Petit gateaux.

### **HELADERÍA:**

Formulación de helados y sorbetes.  
Materia prima.  
Maquinaria.  
Elaboración de helados.  
Elaboración de sorbetes.  
Toppings para helados.

### **PANADERÍA 2:**

Masas laminadas.  
Panadería europea salada.  
Panadería europea dulce.  
Formulación de recetas de autor.



## Bloque 03

### **PASTELERÍA DE VITRINA 2:**

Macarrons.  
Panques nueva tendencia.  
Petit gateaux 2.  
Confituras.

### **POSTRES DE RESTAURANTE:**

Inducción a la pastelería de restaurante/ cata a ciegas.  
Marcaje de sabor/ formas para crear/ tipos de emplatado.  
Postres al plato.

### **MESAS DE POSTRE:**

Estructura de la mesa de postres.  
Montaje de mesas 1.  
Mesas de panes y quesos.  
Montaje de mesas 2.

