



CACAO PROFESSIONAL

MASTER EN REPOSTERÍA



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



Duración	1 año - 3 cuatrimestres
Inicio	07 de Febrero 2022
Horario	14:00 a 18:00 hrs
Estructura	3 bloques de Especialidades con dos sesiones 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 posgrado: un diploma con valor curricular, al haber cumplido con todos los módulos y aprobado satisfactoriamente el examen final.



TEMARIO

Bloque 01

FILOSOFIA CACAO:

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

CHOCOLATERÍA 1:

Golosinas con chocolate.
Composicion de la canache.
Bombones de molde.
Graegas con chocolate (paning).

PASTELERÍA AMERICANA:

Galletas americanas.
Tartas y pies americanos.
Cheesecakes americanos.
Cupcakes y muffins.
Pastelería sin gluten.
Pastelería navideña.
Fondant.
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:

Tabletas con chocolate.
Bombones II.
Huevos de pascua.
Bombones de corte.

PASTELERÍA DE VITRINA:

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

HELADERÍA:

Formulación de helados y sorbetes.
Materia prima.
Maunaria.
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.
Bizcochos y cremas.
Técnicas frías para postre de restaurante.
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.

