CACAO PROFESSIONAL MÁSTER EN REPOSTERÍA

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

DURACIÓN
8 MESES

HORARIOS:

MARTES Y MIÉRCOLES
JUEVES Y VIERNES
14:00 A 18:00 hrs

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

INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

TEL: 55 5390 9212
/ CACAO
/CacaoAcademiaenArtesDulces

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

CONTENIDO TEMÁTICO
MASTER EN REPOSTERÍA

BLOQUE I

FILOSOFÍA CACAO:
Técnicas aplicadas a la pastelería.
Historia de la pastelería.
La ciencia de la pastelería

CHOCOLATERÍA I:
Golosinas con chocolate.
Composición de la ganache.
Bombones de molde.

PASTELERÍA AMERICANA:
Tartas y pies americanos.
Cheescakes americanos.
Cupcakes y muffins.
Pastelería navideña.
Fondant
Drip cake.
Cakes de chocolate.

PANADERÍA I:
Masas madre. La ciencia detrás del agua y la harina.
Formación de recetas de autor.
Masas blancas. Métodos en directo y con fermentaciones controladas.

PASTELERÍA DE VITRINA:
Metodología de pastelería de vitrina.
Entremets.
Tartas de vanguardia.
Verrines.
Petit gateaux.

BLOQUE II

CHOCOLATERÍA II:
Bombones II.
Huevos de pascua.
Grageas.

HELADERÍA:
Formulación de helados y sorbetes, materia prima y maqunaria.
Elaboración de helados y sorbetes.
Toppings para helados.

MESAS DE POSTRE:
Estructura de la mesa de postres.
Elaboración de postres individuales.
Montaje de mesa de postres.

PANADERÍA II:
Masas laminadas.
Masas laminadas II.

POSTRES DE RESTAURANTES:
Introducción a la pastelería de restaurante.
Postres al plato I.
Postres al plato II.

PASTELERÍA DE VITRINA II:
Macarrons.
Panqués nueva tendencia.

INVERSIÓN INICIAL
$3,000
No incluye primer mensualidad

- **INSCRIPCIÓN**
- **INCLUYE**
  Filipina institucional, mandil y diadema (mujeres) cofia (hombres)
- **SEGURO DE ACCIDENTES**

COLEGIATURAS
Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

COLEGIATURAS
$5,800

REALIZA TU PAGO

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO S.C
CUENTA: **01 10 89 82 79** CLABE: **012 180 001 108 982 791**
*Incremento anual del 5% en colegiaturas.
*Se aplican cambios sin previo aviso.
*No se aplica devolución.

TEL: 55 5390 9212
/CACAO
/CacaoAcademiaenArtesDulces

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO