



# CACAO PROFESSIONAL MÁSTER EN REPOSTERÍA



DURACIÓN  
**8 MESES**

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

## HORARIOS:

MARTES Y MIÉRCOLES  
JUEVES Y VIERNES  
15:00 A 19:00 hrs

## 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

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



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

#### COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

#### REALIZA TU PAGO

#### • INSCRIPCIÓN

#### • INCLUYE

Filipina institucional, mandil y diadema (mujeres) cofia (hombres)

#### • SEGURO DE ACCIDENTES

#### COLEGIATURAS

**\$5,800**

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