



CACAO PROFESSIONAL MÁSTER EN REPOSTERÍA



DURACIÓN
8 MESES

POR ARTE CULINARIO CORONADO

HORARIOS:

MARTES Y MIÉRCOLES,
JUEVES Y VIERNES
15:00 a 19:00 hrs

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 GASTRÓMICO 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, TLANEPANTLA DE BAZ

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

BLOQUE I

CHOCOLATERÍA I:

Conocimiento materia prima
Cata de chocolates
Tipos de cobertura para un bombón
Temperaturas correctas para uso de coberturas y utensilios

PASTELERÍA AMERICANA:

Formulación de batidos pesados.
Estructura y cocciones:
- Tartas americanas
- Cheesecakes americano, alemán, japones y francés
- Clásicos navideños
- Brownies
Formulación de cremas para tartas.
Tipos de:
- Grasa para enriquecer los batidos
- Topping que resalten textura sabor y aroma
- Leudantes químicos y naturales
Clasificación de tipos de fondant y utensilios.
Manejo pasta goma figuras 3d.

PANADERÍA I:

Masas madres temperaturas y fermentaciones.
Formulación de tipos de harina, hidratación, materia grasa.
Masa blancas métodos en directo y fermentación controlada.

PASTELERÍA DE VITRINA:

Entremet: estructura, tipos de crema, bases y decoraciones.
Tartas: estructuras, gelificados, mousses crujientes.
Estructura de verrines.
Petit gateaux, tipos y texturas.
Glaseados, pulverizados, decoraciones vanguardistas.

BLOQUE II

CHOCOLATERÍA II:

Tipos de cobertura para ganache.
Reafirmación estructura de bombones.
Estructura figura de chocolate.
Colorantes y tipos de grageas para coberturas.

HELADERÍA:

Tipos de helados, sorbetes y nieves.
Formulaciones utilizando diferentes tipos de estabilizantes.
Maquinaria a utilizar.
técnicas no invasivas para topping.

PANADERÍA 2:

Clasificación de masas laminadas.
Tipos de materia grasa.
Porcentajes de grasa para el empaste.
Tipos de horneado para masas laminadas cuidando su estructura.

PASTELERÍA DE RESTAURANTES:

Técnica al servicio del sabor.
Tipos de montaje.
Tecnología uso de aditivos gelificantes.
Postres para restaurante inicial, intermedio, final.
Cata de especias alcoholes, hierbas aromáticas.

PASTELERÍA DE VITRINA II

Macarron, rellenos, jaleas, ganaches cremas.
Batidos con diferentes texturas.
tipos de glaseado y ganache.



CONTENIDO TEMÁTICO

MASTER EN REPOSTERÍA

INVERSIÓN INICIAL

\$3,950

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**

- **UNIFORME**

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

- **SEGURO DE ACCIDENTES**

COLEGIATURAS

\$6,100

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO 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.



PERFIL DE INGRESO

El perfil de ingreso para el Máster en Repostería está dirigido a personas que:

Tengan una pasión por la repostería y deseen perfeccionar sus habilidades en técnicas avanzadas.

Posean conocimientos básicos en repostería o gastronomía.

Estén dispuestos a comprometerse con un programa intensivo de 8 meses.

Tengan habilidades básicas de cocina y manipulación de ingredientes.

Estén motivados a innovar y fusionar la tradición con la modernidad en el arte de la repostería.

PERFIL DE EGRESO

Al finalizar el Máster en Repostería, los egresados habrán perfeccionado las siguientes siete técnicas de alta repostería y estarán capacitados para:

Aplicar técnicas avanzadas en pastelería: Dominando la historia, la ciencia y las técnicas aplicadas de la pastelería.

Crear productos de chocolatería: Confeccionando golosinas, ganaches, bombones de molde y otras delicias en chocolate.

Elaborar pastelería americana: Incluyendo tartas, pies, cheesecakes, cupcakes, muffins, y técnicas de decoración como fondant y drip cakes.

Desarrollar habilidades en panadería: Comprendiendo y aplicando el manejo de masas madre, recetas de autor, y técnicas de fermentación controlada.

Realizar pastelería de vitrina: Con capacidad para preparar entremets, tartas de vanguardia, verrines, petit gateaux, macarrons, y panqués de nueva tendencia.

