



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

Nuestro programa **Master en Repostería** está diseñado para perfeccionar tus habilidades, conocimientos y técnicas de la repostería llevándote a un alto nivel de la industria dulce y la gastronomía. Perfeccionar habilidades en panadería, pastelería de vitrina, chocolatería y pastelería americana. Dominar técnicas avanzadas como masas madre, fermentación controlada, entremets, bombonería y decoración moderna, Desarrollar destrezas para la industria de alta repostería y gastronomía.

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 GASTRÓNOMICO DE MÉXICO



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

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:

Conocimiento materia prima
Cata de chocolates
Tipos de cobertura para un bombón
Formulación

PASTELERÍA AMERICANA:

Formulación de batidos pesados.
Estructura y cocciones:

- Tartas americanas
- Cheesecakes americano
- Clásicos navideños
- Brownies

Clasificación de tipos de fondant y utensilios.
Manejo de pasta goma figuras 3d.

PANADERÍA I: Masas Madres

Masas madres temperaturas y fermentaciones.
Formulación de tipos de harina, hidratación, materia grasa.
Masa blanca 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.
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 y sorbetes.
Formulaciones.
Maquinaria a utilizar.
Toppings.

PANADERÍA 2: Masas Laminadas

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 VITRINA II:

Macarrón, rellenos, jaleas, ganaches cremas.
Batidos pesados y ligeros.
Panqués nueva tendencia.

POSTRES DE RESTAURANTE:

Introducción a la pastelería de restaurante.
Postres al plato I
Postres al plato II.
Cremosos, espumas y emplátados.

MESA DE POSTRES:

Estructura de la mesa de postres.
Elaboración de postres individuales.
Equipo para Montaje.
Traslado de productos, tiempo de vida.



CONTENIDO TEMÁTICO

MASTER EN REPOSTERÍA

INVERSIÓN INICIAL

\$3,990

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**

- **UNIFORME**

(Filipina institucional, mandil y cofia)

- **SEGURO DE ACCIDENTES**

COLEGIATURAS

\$6,190

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.

