

DIPLOMADO DE ALTA PASTELERÍA

A CARGO DEL DOCENTE:
FERNANDO ROJAS

SEMANA 1

CREMAS – BASES, PASTAS Y CONFITERIA

- Cremas básicas, creme bruleé, crema Diplomata, etc
- Pasta , choux, Sablé, Sucré, Brissé,
- Confiteria aplicada, Coulis, confituras, geles, brillos, praliné

SEMANA 2

HOJALDRES Y VIENOSERIES

- Croissants variedad, pain chocolat, brioche hojaldrado
- Cinamon rolls, danesas,
- Milhojas, palitos queso, pastel gloria, vout au vents

SEMANA 3

HELADERIA, GALLETAS

- Balanceo de formulas helado y sorbetes
- Paeteria, bombas, bouches
- Galleteria repostera

SEMANA 4

BATIDOS

- Batidos livianos: genovesa, selva negra, charlotte
- Batidos Pesados: formulacion, Batidos directos, emulsionados, mixtos, pound cakes

SEMANA 5

DECORACIÓN 1

- Cremas – glaseados – Brillos Ganache,
- Manejo de manga, boquillas
- Decoración glass real
- Tortas Modernas - Tortas Altas
- Dripcake - Fout Line - Terrazocake

SEMANA 6

DECORACIÓN 2

- Fondant – Pasta Goma – Azúcaré

SEMANA 7

CHOCOLATERÍA 1

- Bombonería y trufas
- Trempado

SEMANA 8

CHOCOLATERÍA 2

- Pieza Artística,
- Técnicas de decoración - torta decorada

SEMANA 9

PASTELERÍA SEMIFRÍA

- Formulación y ensamble
- Mousses, parfais, Bavaois, Cremosos, esponjados
- Entremets

SEMANA 10

MESA DULCE – BUFFET FINAL

- Bajo temática escogida realizar una presentación de petite four, torta y pieza artistica como acto final de graduación

Transferencia, Recauda, Consignacion

Cuentas corrientes, a nombre de Escuela
Gastronómica de Occidente Nit: 805031131-1

DAVIVIENDA Banco de Occidente
406698294-6 013-88462-2
Cuenta Corriente Cuenta Corriente

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB
www.egocali.edu.co

INCLUYE

- MATERIAS PRIMAS
- DELANTAL
- FICHAS TÉCNICAS
- DEGUSTACIONES

ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE



PBX: 556 0666

Whastapp: +57 316 350 6436 - +57 315 583 1196

@escuelaego

f @EscuelaeEGO

www.egocali.edu.co