POSTRES PARA BUFFET

Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 10 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Generación de nuevas propuestas de postres de calidad destinados a los buffets para hoteles de 4* manteniendo un coste controlado, optimizar y mejorar rendimientos.

CONTENIDOS

§ Repaso de elaboraciones básicas de pastelería: Bizcochos, Galletas, crujientes, Cremosos, ganache y Mousses.
§ Procesos creativos enfocados a postres de restaurante:
o Clásicos renovados
o Tendencias dulces en el contexto actual de la gastronomía dulce.
§ Técnicas de vanguardia. Fundamentos y aplicaciones:
o Espumas: a base de grasa, a base de gelatina, a base de féculas, a base de albúminas, calientes y frías.
o Aires: con base lácteas, frutales
o Gelificantes y espesante
o Vacío
5
§ Trabajar el registro gustativo de la cocina dulce.
§ Construcción de una oferta viable, atractiva y manteniendo los costes controlados.
§ Disposición, proporcionalidad y volumen.
§ Técnicas de emplatado remarcando la parte visual como elemento diferencial.
§ Food Pairing.
§ Elaboración de la mise en place en conjunto.
§ Producción y explicación de las recetas y degustación de las elaboraciones.