

## 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.