



INTENSIVO PASTELERIA INDEX 2017

- CLASE 1: RECONOCIMIENTO DEL TALLER Y HERRAMIENTAS BASE - ELABORACIÓN Y FORMULACIÓN DE BATIDOS LIVIANOS, MASAS QUEBRADAS PARA FONDOS Y MERENGUES**
BISCOCHUELO DE CHOCOLATE
BISCOCHO DE VAINILLA
ARROLLADO
PIONONO
MASA BRISÉE
MASA SABLÉE
MASA SUCRÉE
MASA FROLA
ELABORACIÓN MERENGUE FRANCÉS - TÉCNICA DE SECADO
- CLASE 2: APLICACIÓN DE BATIDOS LIVIANOS EN ARMADO DE TORTAS CLÁSICAS DE LA PASTELERÍA. TÉCNICAS DE MONTADO. CREMA CHANTILLY. ALMÍBAR BASE. CONSERVACIÓN**
SELVA NEGRA
TORTA CHAJÁ
TORTA BALCARCE
TORTA BARILOCHE
- CLASE 3: APLICACIÓN DE MASAS QUEBRADAS EN FONZADO DE MOLDES PARA EL ARMADO DE TARTAS. RECONOCIMIENTO DE TIPOS DE COCCIÓN. CREMA BASE DE CÍTRICOS. CREMA PASTELERA. MERENGUE ITALIANO.**
PIE CREMOSO DE LIMON MERENGADO
TARTA MADAME DE DURAZNOS FLAMBEADOS AL RON
STREUSEL DE PERAS, JENGIBRE Y CHOCOLATE
MINI PIES DE RICOTA
- CLASE 4: FORMULACIÓN BASE DE BATIDOS PESADOS. RECONOCIMIENTO DE LOS DIFERENTES MÉTODOS DE BATIDO. APLICACIÓN DE GLASEADOS Y COBERTURAS. GLASE REAL**
BUDIN MARMOLADO
MUFFINS BANANA Y AVENA
BROWNIE DE NUEZ
CHIFFON CAKE DE NARANJAS
- CLASE 5: ELABORACIÓN DE MASAS SECAS IDEALES PARA LA HORA DEL TÉ O CAFÉ. MASA DE HOJALDRE. TECNICA PARA BAÑO DE CHOCOLATE Y CUBIERTA AZUCARADA**
SCONS CLASICOS DE FRUTA
MASAS DANESAS
COOKIES AMERICANAS DE AVENA
ALFAJORES DE ALMIDÓN DE MAÍZ
ALFAJORES MAR DEL PLATA
MAGDALENAS DE MANDARINAS Y CHOCOLATE BLANCO
MASA DE HOJALDRE
- CLASE 6: APLICACIÓN EN PASTELERÍA HOJALDRARA: ((HOJALDRE, MASA PHILO, MASA DE STRUDEL)). MASAS DE DOBLE COCCIÓN**
MIL HOJAS CARAMELIZADO
CHAUSONS DE ALMENDRAS - TARTINES DE PERAS
CIGARROS ESPECIADOS DE FRUTOS SECOS
STRUDEL VIENES DE MANZANAS Y PERAS
MASA CHOUX: TARATA SAINT HONORE - ECLAIR GLASEADOS - PARIS BREST ALMENDRADO
- CLASE 7: ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE LA CREMA DE MANTECA. BISCOCHOS ESPECIALES. ICONOS DE LA PASTELERIA MUNDIAL.**
Francia: TORTA OPERA
Hungria: TORTA DOBOSS
Estados Unidos: RED VELVET
Italia: TIRAMISÚ
Austria: SACHER
- CLASE 8: TECNICAS APLICADAS EN CREMAS TOFEES. CREMAS COCIDAS. CREMAS HELADAS. MACARONS. PRESENTACIÓN MODELO DE PLATOS**
BRETONA DE FRUTOS SECOS
BERRINES DE CREME BRULEE Y MANNGO
CHEESE CAKE MARMOLADO
PARFAIT DE PRALINE
TARTA REAL FONDANT AL CHOCOLATE Y SORBETE DE YOGURT
MACARONS ((Demostrativo))
- CLASE 9: RECONOCIMIENTO DE TECNICAS EN ARMADO DE MOUSSES. BAVAROISE. GLASEADOS. BISCOCHOS Y MERENGUES ESPECIALES**
MOUSSE DE FRAMBUESAS
MOUSSE DE DULCE DE LECHE
MOUSSE DE ESPUMANTE Y ALBARICOQUE
BAVAROISE TROPICAL
- CLASE 10: RECONOCIMIENTO DEL CHOCOLATE COBERTURA Y CARACTERISTICAS. PROCESOS DE TEMPLADO Y CRISTALIZACIÓN. CREMAS GANACHES. APLICACIONES VARIAS.**
ELABORACIÓN DE TABLETAS DECORATIVAS
MÚSICOS Y MEDALLONES DE CEREAL
TRUFAS
BOMBONES DE MAZAPAN
BOMBONES DE VACIADO