



DIPLOMADO CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

CHEF
ALFREDO JAIMES

DURACIÓN
54 sesiones

MODALIDAD
Semanal Vespertino

HORARIOS
2 veces por semana
de 19:00 a 22:00 hrs.

PRECIO
\$46,800.00 (Inscripción
\$15,000 y 5 pagos de \$6,360)

Sonora 189 | Hipódromo Condesa
Cuauhtémoc | 06100 | México, D.F.
Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

OBJETIVO

El alumno adquirirá un amplio y profundo conocimiento sobre las técnicas de base de pastelería, panadería y chocolatería, así como las preparaciones más clásicas y selectas de cada sección. Tendrá una sólida base teórica y una amplia aplicación práctica de los conocimientos.

Aprenderá todos los detalles del proceso de panificación, el amasado, fermentaciones, cocciones y diferentes variedades de pan mexicano e internacional.

En pastelería conocerá las distintas familias de masas y cremas, sus características y proceso de elaboración, así como su uso para el ensamble de diversos pasteles y postres de todo el mundo.

En la sección de chocolatería conocerá la historia y proceso de fabricación del chocolate, así como todos los pormenores del temperado, aprenderá las técnicas para elaboración de diferentes piezas como bombones, trufas y trampados, además de realizar diferentes aplicaciones del chocolate en productos de pastelería, confitería y bebidas.



CONTENIDO

I. REPOSTERÍA

- **Sesión 1 y 2**
Galletas finas (masas quebradas)
- **Sesión 3 y 4**
Cakes, panques y cupcakes (masas batidas)
- **Sesión 5 y 6** Tartas clásicas y contemporáneas (masas quebradas y cremas)
- **Sesión 7 y 8** Pasta choux
- **Sesión 9 y 10** Fondant básico
- **Sesión 11 y 12** Especialidades de pastelería mexicana y austriaca
- **Sesión 13 y 14** Especialidades de pastelería mexicana e italiana
- **Sesión 15 y 16**
Especialidades de pastelería francesa
- **Sesión 17 y 18** Postres al plato y al vaso

II. CHOCOLATERÍA

- **Sesión 1** Marco teórico y desarrollo práctico del temperado
- **Sesión 2** Piezas básicas de chocolatería
- **Sesión 3 y 4** Elaboraciones diversas con

chocolate

- **Sesión 5 y 6** Trufas, trampados y bombones 1
- **Sesión 7 y 8** Trufas, trampados y bombones 2
- **Sesión 9 y 10** Trufas, trampados y bombones 3
- **Sesión 11 y 12** Armado de alhajero y diversas decoraciones en chocolate
- **Sesión 13 y 14** Pasteles clásicos con chocolate
- **Sesión 15 y 16** Pasteles contemporáneos con chocolate
- **Sesión 17 y 18** Postres al plato con chocolate

III. PANADERÍA

Sesión 1

- Pan de papa
- Naan de ajo con chile y cilantro

Sesión 2

- Bretzel



DIPLOMADO CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

CHEF
ALFREDO JAIMES

DURACIÓN
54 sesiones

MODALIDAD
Semanal Vespertino

HORARIOS
2 veces por semana
de 19:00 a 22:00 hrs.

PRECIO
\$46,800.00 (Inscripción
\$15,000 y 5 pagos de \$6,360)

Sonora 189 | Hipódromo Condesa
Cuauhtémoc | 06100 | México, D.F.
Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

- Danés
- Crema pastelera

Sesión 3

- Brioche
- Baguette

Sesión 4

- Pan de caja
- Bagel

Sesión 5

- Moños
- Brownie

Sesión 6

- Panque clásico
- Bisquet

Sesión 7

- Pie de blueberry
- Pasta quebrada
- Cranberry orange muffin

Sesión 8

- Pan de alegría
- Panettone

Sesión 9

- Croissant
- Rosca de reyes

Sesión 10

- Pan de muerto
- Panqué de chocolate

Sesión 11

- Donas
- Pan de centeno con queso azul

- Garibaldis

Sesión 12

- Gallina de mole
- Ciabatta

Sesión 13

- Conchas
- Pan de pulque

Sesión 14

- Fruitcake
- Polvorones de chocolate
- Pan de elote

Sesión 15

- Pumpernickel

- Grissini

Sesión 16

- Kugelhupf
- Pan de canela

Sesión 17

- Focaccia
- Pan de Viena

Sesión 18

- Pan de nueces con cebolla caramelizada
- Pan de cerveza

INCLUYE

Termómetro, manga con 4 ducyas, cuerna, espátula de ángulo, cuchillo mondador, miserable para altas temperaturas, pelador, brocha de silicón y cuchillo sierra.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro /color)

FORMAS DE PAGO

- Efectivo o cheque a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
 - Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
 - Depósito en Banco Bancomer a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias)**

Clabe: 012180004545217301

- En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.

**** 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.