

Diplomado en Chocolatería, Panadería y Repostería Semanal



CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes



FECHA DE INICIO
12 de octubre



HORARIO
Miércoles y Jueves
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$50,500.00
(inscripción de \$15,500.00
y 5 pagos de \$7,000.00)

OBJETIVO:

De la mano de un chef especialista conocerá todos los detalles sobre los ingredientes, procedimientos, producción, decoración y elaboración de diversos productos como: panes dulces y salados, bombones de chocolate, trufas, pasteles clásicos, tartas, postres al plato y al vaso, entre otros.

CONTENIDO DEL CURSO

I. PANADERÍA


- Sesión 1 y 2 Panadería básica 1
- Sesión 3 y 4 Panadería básica 2
- Sesión 5 y 6 Panadería mexicana 1
- Sesión 7 y 8 Panadería mexicana 2

- Sesión 9 y 10 Panadería italiana
- Sesión 9 y 10 Panadería italiana
- Sesión 11 y 12 Panes del mundo
- Sesión 13 y 14 Panadería francesa
- Sesión 15 y 16 Croissant, chocolatín y danés
- Sesión 17 y 18 Masas hojaldradas

II. REPOSTERÍA

- Sesión 1 y 2 Galletas finas (masas quebradas)
- Sesión 3 y 4 Cakes, panqués y cupcakes (masas batidas)
- Sesión 5 y 6 Tartas (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 italiana y americana
- Sesión 15 y 16 Especialidades de pastelería francesa
- Sesión 17 y 18 Postres al plato y postres al vaso



Diplomado en Chocolatería, Panadería y Repostería Semanal

III. 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 Bebidas, churros y tablillas de chocolate
- Sesión 13 y 14 Pasteles clásicos con chocolate
- Sesión 15 y 16 Pasteles contemporáneos con chocolate.
- Sesión 17 y 18 Postres con chocolate.

OPCIONES DE PAGO

- Cheque a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto
- Gastronómico Saint Germain S.C. Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias)
Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301 a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- 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.