

CURSO DE CHOCOLATERÍA

El Curso - Taller de Chocolatería, tiene como objetivo que el alumno identifique y maneje adecuadamente la materia principal, el CHOCOLATE, siendo capaz de resaltar sus características organolépticas mediante la correcta aplicación de más de 15 técnicas, a través del desarrollo de destrezas y habilidades para la manipulación y modificación de las condiciones físicas del CHOCOLATE, y así ampliar el panorama de aplicación, desarrollando la creatividad para la elaboración personal o con una visión de negocio de productos de alta calidad.

CONTENIDO

- Historia del chocolate
- Clasificación y tipos de cacao
- Elaboración del chocolate
- Tipos de chocolate
- Composición nutricional
- Análisis visual del chocolate
- Temperado y estabilización.
- Uso decorativo del chocolate
- Trufas
- Cereales con chocolate
- Petifours con chocolate
- Bombonería (chocolates rellenos)
- Pots con chocolate (postres envasados a base de chocolate)
- Modelado con chocoplastilina
- Técnicas de vanguardia en chocolatería
- Escultura de chocolate
- Escultura de chocolate en pasteles
- Mesa de chocolatería para servicio de catering
- Propuestas de proveedores



11 SEMANAS

4HRS. POR SESIÓN

INGREDIENTES INCLUIDOS

CHEF'S PROFESIONALES



Universidad
de la Ciénega