

CURSO

REPOSTERÍA CREATIVA

El Curso - Taller de Repostería Creativa, tiene como objetivo que el alumno obtenga herramientas para la creación, elaboración y costeo de postres en distintos nichos de mercado, como son las reposterías baja en azúcares, la de ocasión y en la restaurantera, aportando los conocimientos necesarios para su elaboración como son el uso de edulcorantes y funciones del azúcar, en la comercialización con el desarrollo de recetas maestras y costeo correcto. Aprovechando así estos conocimientos para contribuir en el desarrollo de un plan de negocios rentable y sustentable en esta rama de la gastronomía. Generando entonces productos de valor agregado para el consumidor.

CONTENIDO DEL CURSO

- Comercialización de la Repostería
- Diseño y Estandarización de recetas dulces
- Modelos de negocios en la repostería
- Confitería
- Bases Teóricas
- RECETAS: Caramelo macizo depositado
- Repostería baja en azúcar (Diabéticos)
- Edulcorantes y sustitutos del azúcar
- RECETAS: Pastelería, galletas, etc.
- Postres y maridajes
- Bases Teóricas
- RECETAS: Rojo Rosado
- Fondant
- Barra de postres
- Propuestas de proveedores



11 SEMANAS

4HRS. POR SESIÓN

INGREDIENTES INCLUIDOS

CHEF'S PROFESIONALES



Universidad
de la Ciénega