

CURSO RECOPIULATORIO - 1 DÍA - 8 HORAS

# ‘CAMELO SOPLADO’

\$3200 MXN



Curso práctico individual de caramelo soplado aplicado a postres, en el que se explicaran distintas maneras de trabajar esferas caramelo y distintos azúcares, así como su manejo y guardado.

Además de vías para formular distintos caramelos y distintos usos de este, como esferas rellenas de mousse, espuma o humo, impermeabilización con baños de manteca de cacao y chocolate para evitar que se humedezcan, etc...

Incluyendo una bomba de caramelo para cada alumno para que pueda seguir practicando después del curso.

Todo aplicado a postres originales de La Postrería con diferentes técnicas clásicas y actuales.

- **Formato de curso:** Presencial
- **Fechas y horarios:** Consultar nuestro calendario
- **Horas de curso:** 38 horas en 4 días
- **Incluye:** Recetario con postres originales de La Postrería / Mandil de la Postrería / Material e insumos de curso / Certificado / Degustación de postres del curso / Bomba de Caramelo.
- **Precio:** \$3200 MXN

# CLASE 1 (4 horas y media) - CAMELO SOPLADO

## TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso
- Origen del caramelo soplado aplicado a postres
- Diferentes tipos de caramelo
- Utensilios básicos y demostración
- Diferencias entre pastelería y postres al plato.
- Nitrógeno líquido: Que es, usos y técnicas aplicadas a cocina.

## TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 20 elaboraciones/técnicas diferentes

Caramelo soplado en microondas, esferas de caramelo soplado, caramelos satinados, impermeabilizados con grasa, rellenos con humo y/o vapor, rellenos con espumas y cremas, rellenos como piñata, desgranados nitro, shots con nitrógeno, espumas, esponjas y otros usos del sifón, sopas dulces, gelificantes.

## RECETAS

### POSTRE 1 - FRESCO

- Esferas de caramelo soplado
- Puré de piel de cítricos
- Gel de gin
- Sopa de pepino
- Espuma de yogurt
- Lima desgranada



### POSTRE 2 - LUNA DE SEVILLA

- Esferas de caramelo soplado
- Ahumado de caramelo
- Espuma de vainilla
- Cremoso de azahar
- Helado de azahar
- Gelatina de miel
- Puré de piel de naranja
- Torrija sevillana



### POSTRE 3 - CHOCOLATE EN TEXTURAS

- Esferas de caramelo soplado satinadas
- Baño de chocolate con Mycryo
- Mousse cocida de semilla de cacao
- Crumble de cocoa
- Espuma de chocolate
- Shots nitro de leche y cacao
- Salsa de durazno



# CLASE 2 (4 horas) - CARAMELO SOPLADO

## TEORÍA DE INICIO

- Espumas: Estructuras, vías para hacer espumas y otros usos del sifón
- Estructuras básicas de cada receta: Como cambiar la receta sin cambiar su estructura
- Explicación de moldes propios de silicón
- Formas a partir de una esfera

## TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 20 elaboraciones/técnicas diferentes

Tablas de azúcares, caramelizados frescos con manitol, uso de flores frescas en postres, crumbles de frutos secos, baños de manteca, garapiñados, sorbetes y helados, fruta salteada...

## RECETAS

### POSTRE 1 - PIÑATA FRUTAL

- Esfera de caramelo
- Espuma de yogurt
- pistache
- fruta fresca
- puré de mandarina
- flores frescas
- extractos florales
- desgranado nitro de cítricos
- Formado de caramelo a partir de esferas



### POSTRE 2 – STRAWBERRY FIELDS

- Fresas de caramelo soplado
- Baño de fresa
- Fresa salteada
- Streussel Pistache
- Cremoso de fresas
- Yogurt de jengibre
- Helado de eucalipto



### POSTRE 3 – LÁGRIMA NEGRA

- Lágrimas de caramelo soplado
- Espuma de chocolate y jengibre
- Yogurt de jengibre
- Esponja de ajonjolí
- Caramelo salado
- Ajonjolí garapiñado
- Sorbete de maracuyá



