

## FORMULACIÓN DE RELLENOS

Imparte: **Mao Montiel.**

Tema: **Curso intensivo “Formulación de rellenos”**

Fecha: 16 y 17 MARZO 2023.

Horario: Matutino de 10:00 a 15:00 hrs.

Duración: 2 días - 10 a 11 horas intensivas .

Costo: **\$7,200.00**

Inluye: Acceso al curso presencial, diploma digital, manual y mandil de dolcenero.

Formato: MasterClass Presencial intensiva.

### OBJETIVO DEL CURSO.

En este curso el Chef Mao Montiel nos comparte su metodología para formular rellenos, este método tomó prácticamente 4 años de su vida, analizando recetas de los mejores chocolateros del mundo, viendo que tenían en común y también que tenían de distinto, con el fin de poder encontrar una metodología efectiva y consciente para la creación de una receta sin necesidad de estar experimentando con prueba y error.

El alumno al terminar el curso será capaz de crear desde cero y con lógica, un relleno, ya sea ganache, praline o salsa de caramelo, definiendo la dureza, sabor y mordida del mismo de acuerdo a los parámetros que el alumno defina. Esto como consecuencia tendrá la capacidad de creación, en vez de copiar o hacer modificaciones a recetas existentes extraídas de libros u otras fuentes.

### DÍA 1

TEORÍA PARA COMENZAR A CONOCER EL CHOCOLATE, TRUFAS MONO Y POLI VARIETALES.

- Introducción al chocolate
- Diferencias básicas entre bombón, chocolate relleno, macizo y malvavisco.
- Métodos de atemperado.
- Distribución de familias y tipos de relleno según dolcenero.
- Diferencias entre los distintos formatos de bombonería.
- Elementos básicos para la elaboración de una ganache o trufa.
- Que pasa si cambiamos las palabras? rompamos límites y expandamos la imaginación.
- Que es % de Bloqueo y AW ó WA ?
- Explicación teórica sobre formulación de una ganache ó trufa mono varietal.
- Explicación teórica sobre formulación de una ganache ó trufa poli varietal.
- Formulas matemáticas necesarias para la correcta formulación.
- Ejercicios matemáticos sobre cada una de las familias principales de rellenos,

## CURSO INTENSIVO DE FORMULACIÓN

---

- Edulcorantes óptimos para la producción de un relleno, entendiendo su nivel edulcorante, su aporte en textura y su poder anti cristalizante.
- Ejemplo de una ganache o trufa ejecutada por 4 distintos métodos de emulsión.
- Emulsión en frío.
- Emulsión en caliente.
- Emulsión mixta.
- Emulsión francesa.

### ELABORACIONES A REALIZAR EN EL DÍA 1º.

Estas elaboraciones se realizarán por los alumnos dandoles libertad en sus formulaciones, pero respetando algunos parámetros para la ejecución de un buen proceso con lógica para obtener un buen resultado.

- Trufa poli varietal alcohólica.
- Trufa monovarietal varietal frutal.
- Trufa poli varietal infusionada.

### DÍA 2

#### TEORÍA SOBRE RELLENOS GRASOS Y SALSAS DE CAMELO.

- Diferencias básicas entre praline y pasta.
- Cómo se hace un praline?.
- Realización de pralines, el gran plus de realizar tu propio praline.
- Participación de la manteca de cacao en los rellenos.
- Explicación teórica sobre formulación de un relleno graso o praline .
- Formulas matemáticas para la correcta ejecución de un relleno graso.
- Qué es y cómo se hace un Toffeé?.
- Explicación teórica sobre formulación de una salsa de caramelo.
- Formulas matemáticas para la correcta ejecución de salsa de caramelo.
- Ejercicios matemáticos sobre cada una de las familias vistas en este día.
- Activación de la capacidad higroscópica de un praliné.
- Análisis de sabor y textura de las trufas realizadas por los 4 métodos en el día anterior.
- Cerrado de bombones.
- Desmolde.
- Análisis de textura de los rellenos realizados durante el curso.

### ELABORACIONES A REALIZAR EN EL 2º DÍA.

- Relleno graso saborizado.
- Relleno graso texturizado.
- Relleno de toffeé.
- Relleno de toffeé frutal.
- Relleno graso alcohólico activando la capacidad higroscópica.

## INFORMACIÓN PARA PAGOS

---

### DATOS BANCARIOS:

BBVA BANCOMER

MAURICIO MONTIEL BARREDO

CTA. 0107305249

CLABE: 012180001073052497

### PAYPAL:

Ingresar al siguiente link y realizar el movimiento por la cantidad indicada.

[PayPal.Me/dolcenero](https://www.paypal.com/mec/dolcenero)

[ventas@dolcenero.mx](mailto:ventas@dolcenero.mx)

\*Favor de enviar comprobante de pago, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se esta inscribiendo a los siguientes correos:

[ventas@dolcenero.mx](mailto:ventas@dolcenero.mx)

[da.montiel@gmail.com](mailto:da.montiel@gmail.com)

## CLAÚSULAS E INFORMACIÓN

---

- Para poder llevar a cabo este curso requerimos al menos 5 personas inscritas.
- Si las 5 personas no se juntan, el total de tu transferencia se devolverá al 100% a la cuenta de la cual se realizó la transferencia por el pago del curso.
- Se puede reservar lugar con el 50% del total.
- El 50% restante deberá ser liquidado el día del curso en EFECTIVO.
- En caso de realizar tu pago y no poder asistir al curso, podrás indicarnos hasta con 8 días de anticipación y se te hará el reembolso del 70% de tu transferencia.
- En caso de pasar la fecha límite de cancelación, te ofrecemos la opción de transferir por tu cuenta el curso a algún amigo o conocido, por supuesto, dando aviso a dolcenero para que considere los cambios pertinentes para la elaboración del diploma.
- Todos los cursos que se dan en dolcenero contienen un manual teórico con la información a analizar y tratar durante la duración del curso.
- La materia prima está totalmente incluida en el precio.
- Se pide de antemano a los participantes que sean puntuales por respeto a los demás, aún así siempre daremos un margen de tolerancia de 10-15 min antes de dar por iniciado el curso.
- Todas las dudas serán aclaradas por el Chef instructor, además el staff de dolcenero también siempre estará apoyando para proveer el material, herramientas y materia prima que el alumno requiera.
- Se dará un diploma al finalizar el curso, como constancia de que se concluyó con éxito el mismo.
- Se pide de favor a todos los participantes que sus teléfonos permanezcan en silencio, si reciben alguna llamada que esta sea atendida en el exterior del obrador, esto como señal de respeto hacia los demás alumnos y el docente.