

CONFITERÍA CLÁSICA 2.0 - FIOI DULCERÍA

Imparte: **Camila Fiol.**

Tema: **Curso intensivo "Confitería Clásica 2.0 - Fiol Dulcería"**

Fecha: 23, 24 y 25 de noviembre 2022.

Horario: Matutino de 9:00 a 14:00 hrs.

Duración: 3 días, 5 horas intensivas diarias.

Costo: **\$8,600.00**

Formato: Masterclass

Incluye: Mandil, diploma, manual, materia prima y preparaciones realizadas en la clase.

Ubicación: Shopping Plaza, Av. Lomas Verdes #640, local 27, Lomas Verdes 1ª sección, Naucalpan, CP 53120

Acompañanos en este curso impartido por Camila Fiol que nos visita desde Chile para compartirnos su particular punto de vista de la confitería realizando dulces clásicos elaborados con nuevas técnicas e ingredientes; Macarons con diferentes tipos de relleno y bases, gominolas con distintas bases (fruta, alcohol, agua), malvaviscos rellenos, chiclosos de leche y fruta, turrone, mazapán, chocolatinas y paletas de caramelo. Mostrando siempre su conocimiento de ingredientes y su dominio de técnicas para una ejecución perfecta, ofreciendo un amplio bagaje teórico sobre los ingredientes y la función de los mismos.

Este curso es ideal para aquellas personas que desean mejorar su técnicas en confitería ya sea para sus pastelerías, dulcerías o bien para incrementar el nivel de sus petit fours en restaurante, también para aquellas personas que se dedican a montar canastas empresariales y mesas dulces para eventos sociales.

RECETAS A ELABORAR DURANTE EL CURSO

DÍA 1 (5 HORAS)

TEORÍA Y ELABORACIONES EN EL DÍA 1

- Introducción a los azúcares
- Diferencias entre los diferentes tipos de gelatinas, pectinas y otros gelificantes
- Explicación de reemplazos de ingredientes en las preparaciones (frutos secos, fruta, azúcares etc...)
- Formulación de ganache de relleno de macaron
- Explicación de las recetas a elaborar

-
- Macarons (explicación de variación de merengues, reemplazo de frutos secos y diferencia de colorantes alimentarios)
 - Macarrón de nuez, ganache de queso azul y mermelada de pera y vainilla
 - Elaboración de coquillas con harina de nuez.
 - Relleno de ganache de chocolate blanco y queso azul
 - Relleno de centro de pectina de pera y vainilla

DÍA 2 (5 HORAS)

TEORÍA Y ELABORACIONES A REALIZAR EN EL DÍA 2

- Explicación teórica sobre gominolas realizadas con distintas bases: fruta, alcohol y agua, para que el alumno pueda elegir con que familia trabajar dependiendo los ingredientes y el sabor que quiera lograr, así mismo entender como controlar el PH, grados Brix y otros factores que pueden interferir con cambiar de una familia a otra.
- Profundizar en explicaciones sobre los malvaviscos marcando las diferencias entre el uso o no uso de clara de huevos, muestrade distintas bases que podemos tener para hacer malvaviscos y las consistencias y técnicas correctas dependiente el malvavisco que queramos hacer, ya sea duñado, estirado/plancha ó con relleno, así como el punto en el cual debemos colocar el rebozado.

-
- Gominolas con 3 bases diferentes (fruta, alcohol y agua) y usos de distintos productos para rebozar.
 - Gominola de Té Earl Grey y vainilla.
 - Gominola de piña asada, ron añejado y coco tostado.
 - Malvaviscos (diferentes bases, rebozados y rellenos)
 - Malvavisco formato plancha de toronja y miel rebozando en harina tostada
 - Malvavisco escudillado de frambuesa, relleno de pera con vainilla y rebozando en hibiscus
 - Chicloso de yuzu y vainilla
 - Chicloso de fresa y yogurt
 - Caramel mou de chocolate negro y sal

DÍA 3 (5 HORAS)

TEORÍA Y ELABORACIONES A REALIZAR EN EL DÍA 3

- Adentrarnos en la teoría de los turrone, aprendiendo a controlar las temperaturas adecuadas para los nougats y una correcta mezcla de ingredientes que equilibrada para lograr las texturas deseadas que faciliten el porcionarlos y nos brinden la mejor experiencia gustativa.
- Técnicas para lograr un buen balance y control del chocolate para obtener chocolatinas de sabores perfectamente bien definidos.

-
- Turrón nougat de miel de ulmo, almendra tostada y naranja
 - Turrone base mazapán (explicación diferentes frutos secos)
 - Turrón quemado de cacahuete y cajeta
 - Mazapán pistacho y frambuesa
 - Chocolatinas (turrón de chocolate atemperado), base chocolate blanco, leche, negro, pastas puras, praliné etc...
 - Chocolatina negra, praliné de almendra, arroz inflado tostado y maracuyá
 - Paletas de caramelo yuzu y maqui en papel comestible

PRESENTACION FINAL DEL BUFFET Y DEGUSTACIÓN

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/mx/merchants/dolcenero)
ventas@dolcenero.mx

Pago a meses sin intereses con pago en tarjeta de crédito e nuestra sucursal de Lomas Verdes dentro de shopping plaza y con pagos en línea usando Paypal..

*Favor de enviar comprobante de pago, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se esta inscribiendo al siguiente correo:

ventas@dolcenero.mx

- 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.
- Por cuestiones de COVID es importante que se mantengan con cubrebocas todo el tiempo y lavándose periódicamente las manos.**
- Favor de tener sus precauciones, pues si alguno presenta temperatura elevada se le negará el acceso al curso para no arriesgar la salud de los demás. Seamos conscientes, si tienes ó crees tener COVID transfíere tu curso a algún conocido.**