

BASES TÉCNICAS DEL CHOCOLATE Y PRODUCTOS BÁSICOS

Imparte: **Chef Mónica Márquez y Mao Montiel.**

Tema: **"BASES TÉCNICAS DEL CHOCOLATE Y PRODUCTOS BÁSICOS"**

Fecha: 25 Y 26 MAYO de 2023.

Horario: 10:00 a 15:00 hrs Horario del Centro de México

Duración: 5 horas .

Costo: **\$4,250.00**

Incluye: Diploma digital, manual, mandil y materia prima.

Formato: Presencial.

OBJETIVO DEL CURSO:

El alumno al concluir el curso será capaz de manipular con conocimiento el chocolate, poniendo en prácticas las técnicas aprendidas, será capaz de resolver problemas de pre cristalización provenientes de las cristalizaciones anárquicas; además de poder elaborar productos básicos que requieren el uso de chocolate correctamente pre cristalizado.

ELABORACIONES A REALIZAR

- Tabletas macizas.
- Fresas cubiertas con chocolate.
- Enjambres de diversos productos.
- Músicos de frutos secos.
- Trufas boleadas.
- Tortugas de chocolate.
- Bombón de molde relleno de ganache neutra.

*Todo lo realizado en el curso se lo podrán los alumnos.

TEMARIO A DESAROLLAR

- Introducción al chocolate
- ¿Cómo está conformado un chocolate y qué significan sus porcentajes ?
- Des cristalización, Pre cristalización y Cristalización.
- Explicación de los distintos métodos de atemperado o pre cristalización.
- Demostración de Pre cristalización por método sembrado o inyección.
- Demostración de Pre cristalización por método directo.
- Demostración de Pre cristalización por método tableado.
- Explicación de Pre cristalización por método Mycryo.
- Comparativa visual de los test de chocolate para apreciar diferencias.
- ¿Qué es la contracción ?
- Temperaturas correctas de uso de nuestros chocolates y nuestros moldes.
- Trabajar el chocolate no debe ser algo sucio, por lo cual tocaremos puntos clave para

el trabajo pulcro de la chocolatería.

- Nuestra técnica de moldeado (demostrativo)
 - Sostener el molde.
 - Depositar chocolate en el molde.
 - Vibrado para eliminar aire.
- Emulsión de una ganache base y explicación de los distintos métodos de emulsión.
 - Fría
 - Caliente
 - Mixta
 - Francesa
- Llenado de bombón de molde.
- Cerrado y desmoldado.

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

ventas@dolcenero.mx

*Favor de enviar comprobante de pago a ventas@dolcenero.mx, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se está inscribiendo, si requieres factura anexar cédula fiscal actualizada e incluir a qué correo quieren que se haga llegar.

INFORMACIÓN IMPORTANTE Y NORMAS

- 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.