

## POSTRES AL PLATO - KOLI

Imparte: **Chef Daniel Rivera Río.**

Tema: **Postres al plato del restaurante Koli (50 best latam)**

Fecha: **06, 07 y 08 de SEPTIEMBRE 2023.**

Horario: **9:00 hrs a 15:00 hr**

Duración: **3 días** (aproximadamente 18 horas intensivas).

Costo: **\$7,200.00**

Incluye: Mandil, diploma, materia prima, manual y degustación de las elaboraciones realizadas durante el curso.

Ubicación: Obrador dolcenero, Av. Lomas verdes #640, local 27, Lomas verdes 1ª sección, Naucalpan, C.P. 53120.

Desde el peculiar entendimiento de los elementos dulces de la cocina, el Chef repostero Daniel Rivera Río, encargado del mundo dulce del restaurante Koli (#79 de Latin America's 50 Best Restaurants) nos presentará su método creativo, combinaciones gustativas, utilización de moldes creados en silicon, uso de deshidratados, etc... demostrándonos lo elegante y divertido que puede ser un postre al plato de un restaurante fine dining. Acompañanos a descubrir la filosofía y técnicas de este afamado Chef Repostero.

### POSTRES A ELABORAR (MÁS DE 60 PREPARACIONES)

#### -CICLO DE LAS MANZANAS-

En uno de los viajes de los hermanos a San Antonio de las Alazanas Coahuila. Un pueblito super pintoresco donde casi todos se dedican al tema de la manzana. Curioseando en los campos me di cuenta de un alto porcentaje de manzanas en el piso a punto de putrefacción. La curiosidad me ganó y decidí probar esa manzana arrugada café medio fea y ha sido la mejor manzana que he llegado a probar. En este postre doy ese ciclo de la mañana firme verde en árbol y la manzana tirada a punto de putrefacción.

#### **Manzana Vieja**

- Compota de manzana
- Galleta de caramelo
- Polvos de mezquite

#### **Manzana Nueva**

- Espuma de manzana Verde
- Gomita de manzana
- Cobertura de chocolate blanco
- Polvos Pink Lady

#### -ABEJA Y SU ZONA CITRÍCOLA-

"Sin Abejas no hay naranjas", un gran homenaje a las trabajadoras de nuestras tierras, las abejas. Tenemos un plato base que representa el panal hecho por ellas mismas jugado con elementos de las fermentaciones. Duraznos, miso y mucho de su polen. Por otro lado, en una colmena hecha por el hombre vamos a encontrar las frutas más representativas de esa zona citrícola que rodea a nuestra ciudad.

#### **Panal Abeja**

- Durazno lacto-fermentado
- Jelly de Mandarina
- Helado de Oveja
- Fringipane de Nuez
- Espuma de Miel y Miso
- Tuille de Polen

#### **Allende**

- Tarta de tortilla de Harina
- Compota de manzana
- Nuez

#### **Montemorelos**

- Ate de Mandarina

### **-BRASA-**

Lo que pasa después de la carne asada. Un homenaje a el pan de cada semana en Monterrey, prender el asador, en este caso nos enfocamos más en el uso del tipo de carbón que tiene un juego super importante más que en la proteína. Un mimetismo de un carbón de mezquite hecho brasa.

#### **Brasa**

- Bizcocho de chocolate
- Ganache Flexible
- Tuna Tapona
- Ceniza de chocolate blanco
- Sal de Cacao
- Helado de Vainilla y ceniza

### **-PAN DE ELOTE-**

Uno de los postres más emblemáticos de México, el cual puedes conseguir en un puesto de la calle hasta en un restaurante de manteles largos. En este caso quisimos jugar mucho con múltiples texturas las cuales encuentras en la mezcla de todas esas diferentes recetas que existen de ese postre tan icónico.

#### **Pan de Elote**

- Pan de elote
- "Mochi" de elote
- Mousse de Palomitas
- Cajeta especiada
- Helado de Merma de elote
- Jilotes Agridulces
- Tierra de Pepita de Calabaza

### **-HERENCIA-**

En nuestro logo dimos honor a las culturas que nos dejaron su herencia en Nuevo León, Los sefarditas que bien de España a el Nuevo Reino de León donde siguen con sus tradiciones judías plantan en sus casas 3 árboles para identificar las familias que pertenecen a la cultura sefardí higuera, limón y granada. En este caso, le damos honor a la Higuera usado sus hojas para un helado y su flor para una compota. Los antiguos pobladores Borrados, alazapa, huachichiles entre otras edinas el primer alimento registrado de ellos es el mezquitamal, una mezcla de masa de maíz con harina de Mezquite; nosotros lo representamos con un bizcocho de Mezquite. La última de las culturas son los tlaxcaltecas que vienen de sur a norte junto con los españoles, nos traen el método de secado y cocina en tierra.

#### **Herencia**

- Bizcocho aireado de Mezquite
- Compota de Higos rostizados
- Ate de Tomatillo
- Helado de Hoja de Higo
- Nuez Frita
- Hoja de Jocoque

### **-CHIPINQUE-**

De las montañas más emblemáticas de San Pedro Garza García, nuestra inspiración más grande. En ese postre fuimos todo el equipo a vivir "Chipinque" dejando que el bosque nos atrapará, encontramos mucha vida, sonidos, aromas, texturas que fueron usadas para diseñar el postre.

#### **La EME de Chipinque**

- Helado de Ciruela
- Puding de ciruela
- Crumble de Sólidos
- Polvos de Pino
- Confit de Pi;on
- Bizcochos De árboles
- Roció
- Obleas de Amaranto
- Confit de pasas

**-MOSTACHÓN DE ATE CON QUESO-**

Teniendo como inspiración a los abuelos maternos decidí hacer un postre con los dos portes favoritos de cada uno. El Ate con queso y el mostachón.

**Mostachón**

- Pudding Guayaba
- Ate de Guayaba
- Flexible de Cabra
- Betún de cabra
- Nuez frita
- Polvos de Guayaba

GOLOSINAS A ELABORAR

**Flores y Frutas Mexicanas**

- Rosa de Fresa
- Alcatraz de guanábana y guayaba
- Lili de Mango

**Glorias**

- Celofán comestible
- Cajeta de linares

**Tomatillo Fresadilla**

- Agua Salsa
- Cobertura de Chocolate
- Polvos de Nopal
- Gel de Tomatillo

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/venezuela/mi/cuenta)  
[ventas@dolcenero.mx](mailto:ventas@dolcenero.mx)

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

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

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

## 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.