



PASTELERÍA CREATIVA PROFESIONAL

CURSO PRESENCIAL-TALENTO 45+

DURACIÓN

Del 6 de julio al 30 de julio (90 horas)

HORARIO

De lunes a viernes en horario de 15:00 a 20:00 horas

LUGAR

Mediterráneo Culinary Center
Av. del Cid, 56 - 58, 46018 Valencia

PRECIO

Gratuito

TÍTULO PROPIO Y CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Pastelería Creativa Profesional

Curso Presencial · Talento 45+



MÓDULO 0. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS PARA EL EMPLEO (30h)

1. Habilidades para la empleabilidad
2. Herramientas y uso de las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo por internet

MÓDULO 1. FORMACIÓN TEÓRICA EN PASTELERÍA CREATIVA PROFESIONAL (20h)

1. Fundamentos de pastelería y materias primas

- 1.1 Ingredientes principales: harinas, azúcar, huevos, grasas, levaduras e impulsores
- 1.2. Función de cada ingrediente:
 - Estructura
 - Aireación
 - Humedad
 - Sabor

1.3. Seguridad alimentaria en pastelería

2. Masas base y técnicas fundamentales

- 2.1 Masas batidas: bizcocho genovés y cupcakes
- 2.2 Masas quebradas: pasta sablé y base de tartas
- 2.3 Masas escaldadas: pasta choux
- 2.4 Horneado profesional: control de temperatura y errores comunes

3. Cremas, rellenos y coberturas

- 3.1 Crema pastelera y variantes
- 3.2 Ganache y emulsiones
- 3.3 Buttercream (americana y suiza)
- 3.4 Glaseados y mirror glaze
- 3.5 Merengues

4. Diseño, estética y planificación profesional

- 4.1 Colorimetría en pastelería:
 - Manga y boquillas
 - Fondant y modelado básico
 - Tendencias actuales

MÓDULO 2. FORMACIÓN PRÁCTICA EN OBRADOR EN PASTELERÍA CREATIVA PROFESIONAL (40h)

1. Bizcochos perfectos y control de estructura

- 1.1 Elaboraciones: Bizcocho genovés, red velvet y cupcakes
- 1.2 Técnicas: montado correcto, punto exacto de horneado y desmoldado limpio

2. Tartas clásicas versionadas

- 2.1 Elaboraciones: Cheesecake horneada, tarta de limón moderna y tarta intensa de chocolate
- 2.2. Técnicas: bases sablé, ganache estable y decoración minimalista

3. Pasta choux creativa

- 3.1. Elaboraciones: Éclairs dorados, profiteroles rellenos y choux craquelin
- 3.2 Técnicas: escalado perfecto, relleno profesional y decoración lineal

4. Buttercream y layer cakes

- 4.1 Elaboraciones: Layer cake alto, alisado profesional y flores con manga

5. Fondant y modelado artístico

- 5.1 Elaboraciones: Tarta cubierta en fondant, figuras básicas modeladas y topper personalizado

6. Glaseados espejo y técnicas modernas

- 6.1 Elaboraciones: Mirror glaze cake, drip cake y efecto marmolado

7. Pastelería individual y emplatado creativo

- 7.1 Elaboraciones: Mini tartaletas, postres en vaso y mono porciones modernas

8. Proyecto final completo de cada alumno

- 8.1 Concepto creativo
- 8.2 Sabor definido
- 8.3 Técnica adecuada
- 8.4 Presentación comercial