



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

DIPLOMADO EN

# PASTELERÍA FRANCESA

Objetivo

Conocer el apasionante arte de la pastelería, a través de diferentes procesos de elaboración y montaje de postres al plato.



**FECHA: 03 DE DICIEMBRE DE 2024**

**DURACIÓN: 50 HORAS**

**HORARIOS: SÁBADOS DE 7:00 A.M. A 3:00 P.M.**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

## **COMPETENCIAS ADQUIRIDAS**

**APRENDERÁS A IDENTIFICAR LOS SABORES Y TEXTURAS DE LA REPOSTERÍA FRANCESA COMO:**

**BATIDOS PESADOS Y LIVIANOS, MASAS QUEBRADAS, HOJALDRADAS, MOUSSE, BAVAROIS, ENTRE OTROS.**



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO



I

## **Tartas:**

Aplicación de diferentes técnicas de elaboración, de cocción y de armado

II

## **Masas laminadas:**

Confección de hojaldre invertido, hojaldre directo y semi hojaldre. Aplicación para productos de salón.

III

## **Masas de levado mixto:**

Elaboración de bollería clásica y moderna: Croissant, pan de chocolate, brioche hojaldrado.

IV

## **Masa bomba:**

Elaboración de productos tradicionales de la Pastelería Francesa: Saint honoré, paris brest, eclairs, y profiteroles.

V

## **Batidos pesados y livianos:**

Aplicación en Petit Gateau para servicio de buffet y Mini Gateau para servicio de mesa dulce.



# CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

VI

## **Masas Merengadas**

Aplicación y uso de los diferentes semifríos (Mousse, Bavaroises , Decoración en baños espejos, pinturas de chocolate y glaseados)

VII

## **Tortas Modernas:**

Aplicación y uso de los diferentes semifríos (Mousse, Bavaroises , Decoración en baños espejos, pinturas de chocolate y glaseados)

VIII

## **Bombonería:**

Elaboración de confituras, mermeladas, rellenos, trufas, bombones con técnicas clásicas y modernas

IX

## **Postre al plato:**

Elaboración de postres, que se basa en todas las técnicas aprendidas durante el diplomado, aplicadas a nuevas recetas, trabajando a detalle, las terminaciones, las decoraciones y el equilibrio de sabor

# BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- **Clases sincrónicas en vivo**
- **Diploma**
- **Uniforme**
- **Curso autodirigido**

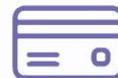
## FORMAS DE PAGO



Contado



Tarjeta  
débito



Tarjeta de  
crédito



Financiación  
con  
entidades  
bancarias



Cesantías





**¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**

**¿ALGUNA INQUIETUD?**

**CONTÁCTENOS**

**60-795 0000**

**WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO**



**Politécnico  
Internacional**  
*Toda una experiencia*

