

DIPLOMADO ONLINE EN BOLLERÍA Y LAMINADOS

Duración: 3 meses – 12 semanas

Modalidad: En línea

Sesiones: 2 por semana

- 1. FUNDAMENTOS DE LA BOLLERÍA Y MASAS ENRIQUECIDAS**
- 2. INTRODUCCIÓN AL LAMINADO**
- 3. PASTELERÍA LAMINADA CROISSANT RELLENO Y VARIACIONES**
- 4. PRODUCTOS DE HOJALDRE**
- 5. BOLLERÍA RELLENA Y CREATIVA**
- 6. ACABADOS, PRESENTACIÓN Y COSTOS**

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA BOLLERÍA

Semana 1

Sesión teórica:

- Introducción a la bollería.
- Materias primas y función de cada ingrediente.
- Tipos de harina y levaduras.
- Grasas, azúcares, huevos y líquidos.
- Pesado y medición de ingredientes.
- Higiene y organización del área de trabajo.

Sesión práctica:

- Elaboración de una masa básica de bollería.
- Amasado y desarrollo del gluten.
- Fermentación.
- Formado y horneado.

Semana 2

Sesión teórica:

- Características de las masas enriquecidas.
- Métodos de amasado.
- Control de temperatura.
- Fermentación y reposo.
- Formado de piezas.

Sesión práctica:

- Elaboración de brioche.

- Formado de piezas individuales.
- Fermentación.
- Horneado y acabado.

MÓDULO 2. INTRODUCCIÓN AL LAMINADO

Semana 3

Sesión teórica:

- Principios del laminado.
- Diferencia entre masa y materia grasa.
- Temperatura de trabajo.
- Pliegues y vueltas.
- Espesor de laminado.
- Errores frecuentes.

Sesión práctica:

- Preparación de masa laminada.
- Incorporación de mantequilla.
- Primera vuelta.
- Laminado y reposo.

Semana 4

Sesión teórica:

- Características del croissant.
- Estructura y desarrollo de capas.
- Fermentación.
- Formado tradicional.
- Horneado y acabado.

Sesión práctica:

- Elaboración de croissant clásico.
- Laminado.
- Corte y formado.
- Fermentación final.
- Horneado.

MÓDULO 3. PASTELERÍA LAMINADA CROISSANT RELLENO Y VARIACIONES

Semana 5

Sesión teórica:

- Tipos de rellenos.
- Compatibilidad de rellenos con masas laminadas.
- Técnicas de formado.

- Acabados dulces y salados.

Sesión práctica:

- Croissant de chocolate.
- Croissant relleno.
- Croissant salado.
- Decoración y acabado.

Semana 6

Sesión teórica:

- Características de la masa danesa.
- Diferencias entre croissant y danés.
- Formas y diseños.
- Rellenos de fruta y crema.
- Glaseados y acabados.

Sesión práctica:

- Elaboración de danés de fruta.
- Danés con crema pastelera.
- Formado de diferentes figuras.
- Acabado y decoración.

MÓDULO 4. PRODUCTOS DE HOJALDRE

Semana 7

Sesión teórica:

- Principios del hojaldre.
- Diferencias entre hojaldre, croissant y masa danesa.
- Tipos de pliegues.
- Manejo de la mantequilla.
- Conservación de masas.

Sesión práctica:

- Elaboración de hojaldre.
- Laminado y pliegues.
- Corte y formado.
- Horneado de piezas.

Semana 8

Sesión teórica:

- Aplicaciones del hojaldre.
- Productos dulces y salados.

- Rellenos.
- Técnicas de corte y formado.
- Presentación.

Sesión práctica:

- Palmeras.
- Volovanes.
- Orejas.
- Empanadas o piezas rellenas.

MÓDULO 5. BOLLERÍA RELLENA Y CREATIVA

Semana 9

Sesión teórica:

- Diseño de productos de bollería.
- Rellenos y combinaciones.
- Cremas y frutas.
- Técnicas de inyección y relleno.
- Decoración.

Sesión práctica:

- Elaboración de bollería rellena.
- Combinación de sabores.
- Decoración con glaseados y toppings.
- Presentación comercial.

Semana 10

Sesión teórica:

- Características de la bollería salada.
- Selección de rellenos.
- Quesos, vegetales y carnes.
- Formado y horneado.
- Presentación para venta.

Sesión práctica:

- Croissant salado.
- Rollos rellenos.
- Trenzadas saladas.
- Piezas individuales para venta.

MÓDULO 6. ACABADOS, PRESENTACIÓN Y COSTOS

Semana 11

Sesión teórica:

- Técnicas de acabado.
- Glaseados y coberturas.
- Decoración.
- Presentación de productos.
- Empaque.
- Conservación.
- Costeo de recetas.
- Precio de venta.

Sesión práctica:

- Decoración de diferentes piezas.
- Preparación de productos para exhibición.
- Elaboración de fichas de producción.
- Cálculo de costos y precio de venta.

Semana 12

Sesión teórica:

- Creación de una línea de productos.
- Estandarización de recetas.
- Producción artesanal.
- Organización de pedidos.
- Imagen y presentación.
- Comercialización de productos de bollería.

Sesión práctica:

- Elaboración de la colección final.
- Integración de técnicas de laminado.
- Presentación de productos.
- Evaluación final.

PROYECTO FINAL

El participante elaborará una **colección de productos de bollería y laminados**, que podrá incluir: