



DIPLOMADO ONLINE EN PASTELERÍA MODERNA

Duración: 1 mes y medio – 6 semanas

Modalidad: En línea

Sesiones: 2 por semana

1. FUNDAMENTOS DE LA PASTELERÍA MODERNA
2. MOUSSES, CREMOSOS Y TEXTURAS
3. ENTREMETS Y POSTRES DE CAPAS
4. GLASEADOS Y DECORACIÓN MODERNA
5. CHOCOLATE, FRUTAS Y POSTRES DE AUTOR
6. MONTAJE, PRESENTACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA PASTELERÍA MODERNA

Semana 1

Sesión teórica:

- Concepto y características de la pastelería moderna.
- Materias primas y función de los ingredientes.
- Equipos y herramientas.
- Técnicas básicas de elaboración.
- Equilibrio de sabores y texturas.
- Composición y presentación de postres.

Sesión práctica:

- Elaboración de una preparación base.
- Manejo de mangas y boquillas.
- Preparación de elementos decorativos.
- Montaje de un postre moderno.

MÓDULO 2. MOUSSES, CREMOSOS Y TEXTURAS

Semana 2

Sesión teórica:

- Mousse y sus características.
- Cremosos y ganaches.
- Gelificados y coulis.
- Espumas y texturas.
- Equilibrio entre diferentes componentes.

Sesión práctica:

- Elaboración de mousse.
- Preparación de cremoso.
- Elaboración de coulis o gelificado.
- Montaje de un postre individual por capas.

MÓDULO 3. ENTREMETS Y POSTRES DE CAPAS

Semana 3

Sesión teórica:

- Estructura de un entremet.
- Bizcochos para pastelería moderna.
- Insertos y rellenos.
- Congelación y desmolde.
- Montaje de diferentes capas.

Sesión práctica:

- Elaboración de bizcocho.
- Preparación de inserto.
- Montaje de un entremet.
- Decoración y acabado.

MÓDULO 4. GLASEADOS Y DECORACIÓN MODERNA

Semana 4

Sesión teórica:

- Glaseado espejo.
- Coberturas y baños.
- Chocolate decorativo.
- Efectos de color y textura.
- Decoración minimalista.
- Técnicas de acabado profesional.

Sesión práctica:

- Elaboración de glaseado espejo.
- Aplicación sobre postre.
- Elaboración de decoraciones de chocolate.
- Montaje y acabado moderno.

MÓDULO 5. CHOCOLATE, FRUTAS Y POSTRES DE AUTOR

Semana 5

Sesión teórica:

- Trabajo básico con chocolate.
- Temperado y decoración.

- Combinación de frutas y chocolates.
- Contraste de sabores y texturas.
- Creación de postres de autor.
- Presentación para venta y eventos.

Sesión práctica:

- Elaboración de una preparación con chocolate.
- Decoración con chocolate.
- Integración de frutas y diferentes texturas.
- Creación de un postre de autor.

MÓDULO 6. MONTAJE, PRESENTACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

Semana 6

Sesión teórica:

- Montaje de postres individuales.
- Presentación en plato y vitrina.
- Decoración final.
- Conservación y almacenamiento.
- Costeo de recetas.
- Precio de venta.
- Creación de una línea de productos.
- Presentación y comercialización.

Sesión práctica:

- Desarrollo del proyecto final.
- Elaboración de un postre moderno completo.
- Montaje y decoración.
- Presentación final.

PROYECTO FINAL

El participante desarrollará una **mini colección de 3 postres de pastelería moderna**, integrando diferentes técnicas aprendidas durante el diplomado.