# DIPLOMADO ONLINE EN PASTELES RELLENOS

Modalidad: 100% en línea
Duración: 1 mes y medio (6 semanas)
Frecuencia: 2 sesiones por semana
Duración por sesión: 1 hora y media

**1. FUNDAMENTOS DE LA REPOSTERÍA**
**2. ELABORACIÓN DE RELLENOS CLÁSICOS**
**3. RELLENOS ESPECIALES Y COMBINACIONES DE SABORES**
**4. MONTAJE Y ESTRUCTURA DE PASTELES**
**5. CUBIERTAS Y DECORACIÓN DE PASTELES**
**6. COSTOS Y PROYECTO FINAL**

## MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LA REPOSTERÍA

Semana 1
Sesión teórica:

- Ingredientes básicos y sus funciones.
- Utensilios y equipo de repostería.
- Tipos de harina, azúcar, grasas y leudantes.
- Métodos de batido y mezclado.
- Temperaturas y tiempos de horneado.

Sesión práctica:

- Pesado y preparación de ingredientes.
- Elaboración de bizcocho básico de vainilla.
- Preparación de bizcocho de chocolate.
- Control de horneado y enfriamiento.

## MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE RELLENOS CLÁSICOS

Semana 2
Sesión teórica:

- Tipos de rellenos para pasteles.
- Cremas pasteleras y cremas batidas.
- Ganache de chocolate.
- Mermeladas y rellenos frutales.
- Conservación e higiene de los rellenos.

Sesión práctica:

- Elaboración de crema pastelera.
- Preparación de ganache de chocolate.
- Elaboración de relleno de frutas.
- Técnicas de consistencia y aplicación.

**MÓDULO 3. RELLENOS ESPECIALES Y COMBINACIONES DE SABORES**
Semana 3
Sesión teórica:

- Cremas de mantequilla y queso crema.
- Rellenos de cajeta, dulce de leche y chocolate.
- Combinación de sabores y texturas.
- Estabilidad de los rellenos.
- Selección de rellenos según el tipo de pastel.

Sesión práctica:

- Elaboración de crema de mantequilla.
- Preparación de betún de queso crema.
- Elaboración de relleno de cajeta.
- Combinación de bizcochos y rellenos.

**MÓDULO 4. MONTAJE Y ESTRUCTURA DE PASTELES**
Semana 4
Sesión teórica:

- Nivelación y corte de bizcochos.
- Técnicas de humectación.
- Distribución uniforme de rellenos.
- Cubiertas y sellado de migas.
- Estabilidad y refrigeración.

Sesión práctica:

- Corte y nivelación de bizcochos.
- Aplicación de almíbares.
- Rellenado por capas.
- Cubierta inicial y alisado del pastel.

**MÓDULO 5. CUBIERTAS Y DECORACIÓN DE PASTELES**
Semana 5
Sesión teórica:

- Tipos de betunes y coberturas.
- Uso de mangas y duyas.
- Técnicas de alisado y decoración.
- Combinación de colores y texturas.
- Acabados para pasteles de celebración.

Sesión práctica:

- Preparación de betún para decoración.
- Técnicas básicas con manga pastelera.
- Elaboración de bordes, rosetones y flores.
- Decoración de un pastel terminado.

**MÓDULO 6. COSTOS Y PROYECTO FINAL**
Semana 6
Sesión teórica:

- Costos de ingredientes y materiales.
- Cálculo de mano de obra y gastos indirectos.
- Fijación de precios de venta.

Sesión práctica:

- Elaboración de un pastel completo.
- Elaboración de ficha técnica.
- Cálculo del costo y precio de venta.