



DIPLOMADO ONLINE EN TRUFAS, BOMBONES Y RELLENOS GOURMET

Duración: 1 mes y medio

Semanas: 6

Sesiones: 12

Horas por sesión: 1.5 horas

Modalidad: En línea

Módulo 1. Fundamentos del Chocolate y Técnicas Básicas

Módulo 2. Trufas Gourmet

Módulo 3. Rellenos Gourmet

Módulo 4. Bombones de Molde

Módulo 5. Bombones Creativos y Decoración

Módulo 6. Desarrollo de Productos y Emprendimiento

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DEL CHOCOLATE Y TÉCNICAS BÁSICAS

Semana 1

Clase teórica

- Historia y origen del chocolate.
- Tipos de chocolate.
- Chocolate oscuro, con leche y blanco.
- Coberturas y chocolate de repostería.
- Características del chocolate.
- Temperaturas de trabajo.
- Fundido y manejo del chocolate.
- Concepto de templado.
- Higiene y seguridad en chocolatería.

Clase práctica

Práctica: Manejo y templado del chocolate

- Fundido.
- Templado.
- Cristalización.
- Prueba de templado.
- Elaboración de pequeñas piezas de chocolate.
- Manejo de moldes.

Producto: Piezas básicas de chocolate templado.

MÓDULO 2. TRUFAS GOURMET

Semana 2

Clase teórica

¿Qué es una trufa?

- Tipos de trufas.
- Ganache.
- Proporciones chocolate-crema.
- Textura y consistencia.
- Aromatización.
- Conservación.
- Formado y acabado.

Clase práctica

Elaboración de trufas clásicas

- Trufa de chocolate oscuro.
- Trufa de chocolate con leche.
- Trufa de chocolate blanco.
- Trufa de cacao.

Técnicas de:

- Porcionado.
- Boleado.
- Baño.
- Decoración.

Producto: Caja de trufas clásicas.

MÓDULO 3. RELLENOS GOURMET

Semana 3

Clase teórica

- Tipos de rellenos.
- Ganaches.
- Pralinés.
- Caramelos.
- Cremas.
- Frutas.
- Frutos secos.
- Texturas y equilibrio de sabores.

- Actividad de agua y conservación básica.

Clase práctica

Elaboración de rellenos gourmet

- Relleno de frutos rojos.
- Praliné de avellana.
- Relleno de cacahuete.
- Caramelo con chocolate.

Producto: Colección de rellenos gourmet.

MÓDULO 4. BOMBONES DE MOLDE

Semana 4

Clase teórica

- Tipos de moldes.
- Preparación de moldes.
- Chocolate para casquillos.
- Elaboración de casquillos.
- Espesor.
- Rellenado.
- Cierre.
- Desmolde.
- Errores frecuentes.

Clase práctica

Elaboración de bombones rellenos

- Bombón de café.
- Bombón de frutos rojos.
- Bombón de praliné.
- Bombón de caramelo.

Producto: Colección de bombones de molde.

MÓDULO 5. BOMBONES CREATIVOS Y DECORACIÓN

Semana 5

Clase teórica

- Combinación de sabores gourmet.
- Contraste de texturas.
- Colores en chocolatería.
- Uso de manteca de cacao.

- Técnicas de decoración.
- Transferencias.
- Polvos y acabados.
- Presentación de productos.
- Empaque para regalo.

Clase práctica

Bombones creativos

- Chocolate con praliné de nuez.
- Chocolate con naranja.
- Chocolate con chile y especias.
- Chocolate con caramelo salado.

Producto: Línea de bombones gourmet decorados.

MÓDULO 6. DESARROLLO DE PRODUCTOS Y EMPRENDIMIENTO

Semana 6

Clase teórica

- Receta estándar.
- Estandarización de rellenos.
- Rendimiento.
- Costeo.
- Precio de venta.
- Conservación.
- Vida útil básica.
- Empaque.
- Presentación.
- Diseño de cajas y colecciones.
- Comercialización de chocolates artesanales.

Clase práctica

PROYECTO FINAL

Cada participante desarrollará una **colección gourmet de trufas y bombones**.