



Diplomado en Pastelería Avanzada

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

Duración por clase: 1.5 horas

Temario general

1. Fundamentos avanzados de pastelería.
2. Pastelería internacional y técnicas de ensamblaje.
3. Mousses, rellenos y texturas.
4. Coberturas: glaseados espejo, velvet y drip.
5. Decoración artística con chocolate y acabados premium.
6. Diseño de vitrina y presentación profesional y proyecto final..

Módulo 1: Fundamentos Avanzados

Semana 1

- *Teórica:* Ingredientes clave: estabilizantes, gelificantes y técnicas de temperatura controlada.
- *Práctica:* Elaboración de bizcocho base profesional.

Semana 2

- *Teórica:* Equipos, herramientas y organización de trabajo profesional.
- *Práctica:* Técnicas de relleno y nivelado preciso.

Módulo 2: Pasteles Internacionales y Ensamblaje

Semana 3

- *Teórica:* Introducción a la pastelería francesa: entremets, tartas finas.
- *Práctica:* Elaboración de tarta Fraisier o entremet frutal.

Semana 4 (Actualizada)

- *Teórica:* Pasteles de capas: layer cakes, drip cakes y semi-naked.
- *Práctica:* Montaje de pastel de capas con técnica drip o semi-naked.

Módulo 3: Mousses y Rellenos

Semana 5

- *Teórica:* Mousses: técnicas de aireación, estructura y sabor.
- *Práctica:* Mousse de chocolate con inserto frutal.

Semana 6

- *Teórica:* Rellenos y capas: praliné, cremosos, gelificados.
- *Práctica:* Montaje de pastel con varias capas y rellenos.

Módulo 4: Coberturas y Glaseados

Semana 7

- *Teórica:* Glaseados: espejo, velvet y craquelado.
- *Práctica:* Elaboración y aplicación de glaseado espejo.

Semana 8

- *Teórica:* Coberturas especiales: efectos velvet, texturizados y drip avanzado.
- *Práctica:* Decoración con efecto velvet y drip profesional.

Módulo 5: Decoración Artística y Montaje

Semana 9

- *Teórica:* Decoración con chocolate: figuras básicas, moldes y transferencias.
- *Práctica:* Elaboración de adornos de chocolate para decoración.

Semana 10

- *Teórica:* Montaje, emplatado y transporte de piezas delicadas.
- *Práctica:* Ensamble de pastel con decoración final artística.

Módulo 6: Diseño de Vitrina y Proyecto Final

Semana 11

- *Teórica:* Diseño de vitrina, presentación y costos de piezas premium.
- *Práctica:* Planeación y boceto de pieza final.

Semana 12

- *Teórica:* Presentación y evaluación del proyecto final.
- *Práctica:* Elaboración y entrega virtual de la pieza de autor.