



DIPLOMADO DE REPOSTERÍA

INICIO: 4 DE ABRIL

SUCURSAL #PEALPANCENTRO

JUEVES: 9:00 A 12:00 HORAS

VIERNES: 9:00 A 13:00 HORAS

INSCRIPCIÓN: \$800 MXN

MENSUALIDAD: \$1,900 MXN



NO INCLUYE INGREDIENTES. CUPO LIMITADO. DURACIÓN OCHO MESES
MÁS INFORMACIÓN EN WWW.PEALPAN.MX



MÓDULO #1

REPOSTERÍA TRADICIONAL Y BATIDOS BÁSICOS.

BATIDOS A BASE DE MANTEQUILLA:

VAINILLA, NARANJA, CHOCOLATE
ALMENDRA, NUEZ, NUTELLA Y MOKA.

BATIDOS A BASE DE ACEITE:

ZANAHORIA, CHOCOLATE Y HARINA
PREPARADAS.

BATIDOS LIBRES DE GLUTEN:

COCO, ALMENDRA Y HARINA DE ARROZ
Y AVENA.

PASTELES TRADICIONALES:

VOLTEADO DE PIÑA, PASTEL ALEMÁN,
TRES LECHE Y PIÑA COLADA.

GALLETAS:

CHOCHITOS, A BASE DE MANTEQUILLA,
PASTISETAS, DOMINÓ Y
ALFAJORES.

MÓDULO #2



DECORACIÓN DE PASTELES

APRENDERÁN DIFERENTES TIPOS DE DECORACIÓN
CON EL USO DE DUYAS, CREMA Y CREMAQUILLA.

EL MANEJO ADECUADO DE FONDANT Y
PLASTILINA DE CHOCOLATE.

ELABORACIÓN Y DECORACIÓN
DE PASTELES, CUPCAKES Y
ROLLOS.



MÓDULO #3

PANADERÍA TRADICIONAL Y ARTESANAL

PREPARACIÓN DE PANADERÍA TRADICIONAL
MEXICANA.

APRENDIZAJE DE DIFERENTES
TIPOS DE FERMENTACIÓN,
MASAS, HARINAS Y ADITIVOS.

USO DE HARINA INTEGRAL,
MASA MADRE, HARINAS
COMERCIALES.

PANADERÍA EUROPEA,
PAN DANÉS, HOGAZAS,
CHAPATAS,
PANINIS, SAN LORENZO
Y PAN DE CAJA.





MÓDULO #4

ALTA REPOSTERÍA

EN COMPLEMENTO AL MÓDULO #2 VAN A ELABORARSE DIFERENTES POSTRES CON UN NIVEL MÁS AVANZADO, COMENZANDO CON PASTELES PEQUEÑOS DE LA REPOSTERÍA FRANCESA: PÉTIT FOU, MACARRONES Y PASTEL ÓPERA.

EL MÓDULO ESTÁ COMPLEMENTADO CON LA ELABORACIÓN DEL PASTEL PRÍNCIPE ALBERTO, TARTAS DE DIFERENTES SABORES Y DELICIOSOS CHEESECAKE'S.



MÓDULO #5



CHOCOLATERÍA

APRENDERÁS TRES DIFERENTES TIPOS DE CURVAS DE TEMPERADO, ASÍ COMO LA ELABORACIÓN Y MONTAJE DE BOMBONERÍA Y REPOSTERÍA CON BASE DE CHOCOLATE.

AL FINALIZAR, MANEJARÁS EL CHOCOLATE ADECUADAMENTE Y CONOCERÁS TEMPERAR, LO QUE ES DE SUMA IMPORTANCIA, PARA OBTENER UN ASPECTO BRILLANTE, CRUJIENTE Y UNIFORME.



NOTAS IMPORTANTES:



· LAS RECETAS ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS, SEGÚN LA TEMPORALIDAD DEL AÑO, Y CADA CHEF ADAPTA LAS MISMAS.

· LOS PAGOS DE MENSUALIDAD DEBERÁN REALIZARSE DE MANERA EXCLUSIVA EN LA SUCURSAL #PEALPANCENTRO y #PEALPANLOMAS EFECTIVO

· NO HAY REEMBOLSOS EN LOS SIGUIENTES CASOS:
FALTAR SIN JUSTIFICACIÓN O AVISAR AL CHEF RESPONSABLE, NO TRAER INGREDIENTES O NO PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN EL DIPLOMADO.

EL PAGO DEL DIPLOMADO DEBE REALIZARSE EN LOS PRIMEROS 15 DÍAS DE CADA MES MEDIANTE TRANSFERENCIA O EFECTIVO EN LAS SUCURSALES ANTES MENCIONADAS.

TODOS LOS DETALLES NO PREVISTOS EN ESTE DOCUMENTO DEBERÁN SER CONSULTADOS DE MANERA DIRECTA CON CADA CHEF QUE IMPARTE EL DIPLOMADO DE REPOSTERÍA.

