

# Corporación CRES

Corporación Regional de Educación Superior

## ESCUELA DE GASTRONOMÍA PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

CURSO PRÁCTICO  
(TIPO TALLER)



# PRESENTACIÓN

En este curso entenderás que una receta sola no va a funcionar, a menos que puedas imprimirle los secretos de un experto en panadería y utilices tu creatividad para lograr hornear los mejores panes y tortas.

## ¿QUÉ APRENDERÁS?

Con nuestros Chef panaderos y pasteleros aprenderás a hacer panes y tortas como los que compras en las mejores panaderías y pastelerías comerciales de la ciudad.

Una sesión de normas para preparar los alimentos con la mayor calidad BPM, obligatorio para todos quienes ejercemos esta hermosa profesión.

Cuatro sesiones de panadería tradicional clásica comercial donde tendrás la habilidad de despertar tus sentidos y obtener un buen horneado, afinando el gusto por el sabor dulce y el salado.

Cuatro sesiones de pastelería para hacer las mejores tortas de masa liviana, masa pesada, húmedas y frías, practicando el arte de la decoración con varias técnicas, para que lo apliques en tus creaciones y afines tus sentidos. Por último una clase de la más deliciosa repostería clásica



**UN CURSO  
COMPLETO  
DE 10  
SESIONES**

\*TODOS LOS  
INGREDIENTES Y  
GUIAS INCLUIDAS

# PANADERÍA

## CLASE 1

NORMAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS BPM

## CLASE 2

ELABORACIÓN DE MASAS

Panes Aliñados, Dulces y Rellenos.

## CLASE 3

PRODUCTOS DE QUESO

Pandebonos, pan de yuca, almojábana, buñuelos, arepitas horneadas.

## CLASE 4

PANES ARTESANALES RÚSTICOS

Baguette, ciabatta o pan de ajo.

## CLASE 5

MASAS HOJALDRADAS

Croissant, Chicharrones, Milhojas, Orejas o Conos.

\*El tipo exacto de producto mencionado podría variar o mejorar para cumplir el objetivo del curso.



# PASTELERÍA

## CLASE 1

### BATIDOS LIVIANOS Y PESADOS

Torta de vainilla, torta de naranja, torta de chocolate, torta de zanahoria o banano.

## CLASE 2

### BIZCOCHOS Y TORTAS FRÍAS

Genovesas, tortas frías, bizcochos y brazo de reina.

## CLASE 3

### DECORACIÓN

Pastillajes, fondant, merengues, formas y colores.

## CLASE 4

### GALLETERÍA Y POSTRE BASE

Polvorosas, galletas, alfajores, postre de milo, postre de tres leches y postre de maracuyá



# REPOSTERÍA

## CLASE ÚNICA

### GALLETERÍA Y POSTRE BASE

Brownies americanos, cheesecakes y pie de Queso o limón

# ESCUELA DE GASTRONOMÍA

## ¡OTROS CURSOS!

PARA TODAS LAS EDADES

- Panadería avanzada
- Curso de productos en hojaldre
- Galletería
- Pasteles de hojaldre relleno
- Paletas decorativas en torta
- Donuts
- Decoración para eventos
- Armado de canastas de regalo
- Delicias navideñas  
(Galletas y postres navideños)

## CONTÁCTANOS:

 316 043 0110

 @CORPOCRESOFICIAL

 [WWW.CORPOCRES.EDU.CO](http://WWW.CORPOCRES.EDU.CO)

