Curso profesional de pastelería y confitería (840 horas)

Cada módulo dura un mes.

Módulo 1: Mise en place básica

- Crème pâtissière (crema pastelera).
- Crema Chantilly.
- Ganache montada.
- Curds de distintos sabores.
- Crema mousseline.
- Crema de almendras.
- Crema Chiboust.
- Crema de mantequilla.

Módulo 2: Masas y bollería de desayuno

- Tipos de masas de pastelería.
- Masa de croissant.
- Elaboración y formado de viennoiserie (bollería de desayuno).
- Masas dulces de pastelería.
- Masas con levadura, incluida la masa de brioche.
- Producción de pastelería.
- Bizcochos.
- Pasta choux.

Módulo 3: Tartas y petits gâteaux

- **Petits fours:**
  - Macarons.
  - Madeleines.
  - Mini éclairs.
  - Mini tartaletas.
- Éclairs.
- Tartaletas de frutas y de limón.
- Presentación de macarons, tartas y petits gâteaux.

Módulo 4: Producción, pasteles, mousses y bavarois

- Pasteles franceses.
- Mousses.
- Bavarois.
- Bizcochos y rellenos.
- Técnicas de montaje.
- Decoración de pasteles.

Módulo 5: Chocolate, azúcar, decoración y pasteles de celebración

- Bombones de chocolate.
- Trufas.
- Confitería de azúcar.
- Pâtes de fruits.
- Malvaviscos.
- Praline.
- Caramelos.
- Nougat.
- Piruletas.
- Envasado de productos de confitería.
- Decoraciones de chocolate y de azúcar.
- Pasteles de celebración de estilo británico y estadounidense.
- Croquembouche.