

Programa académico

Día 1

Masas Friables

Sablée (cremado): galletas de corte y galletas de manga

Brisée (sableado): tarta de frutas

Sucrée de cacao (sableado): con ganache de chocolate.

Cremas

Pastelera

Ganache de chocolate

Curd de limon

Diplomata

Chantilly

Merengues

Frances: povlova

Suizo: pavlova

Italiano

Corte de frutas

A vivo

Fileteado

Armado

Brisee + Crema pastelera: tarta de frutas

Sucrée de cacao + ganache de chocolate

Sablée + curd de limón + merengue italiano: Lemon Pie

Merengue suizo seco + diplomata + frutas: Pavlova

Merengue francés cocido + chantilly + frutas: Roulade

Programa académico

Día 2

Batidos livianos

Genoise

Bizcochuelo

Vainillas

Pionono

Biscuit imprime

Arrollado de matcha

Biscuit Sacher

Buscuit Joconde

Mousses

Mousse de chocolate

Mousse de queso

Mousse de dulce de leche

Mousse de frutos rojos

Almíbares y baños

Almíbar 103° - Almíbar 118° - Almíbar 121° - Baño 103°
-Baño gelée.

Armado

Genoise + almíbar 103° de kirch+ chantilly: Selva negra

Bizcochuelo + chantilly + almíbar 103°: Chajá

Pionono + mousse de dulce de leche+ crema parís: Tronco de chocolate

Vainillas + mousse de queso + almíbar 103° de café: Tiramisu

Biscuit imprime + mousse de frutos rojos + geleé: Petit gateau

Biscuit matcha + chantilly + merengue italiano: Petit gateau II

Biscuit Sacher + baño 103°: Torta Sacher

Programa académico

Día 3

Batidos pesados

Brownie

Carrot cake

Budín de limón con amapolas

Biscuit red velvet

Muffins

Cupcakes

Cremas de manteca

A base de crema inglesa

A base de queso crema

A base de aparato a bomba

Armado

Biscuit carrot cake+ crema de manteca a base de queso:

Carrot cake

Biscuit red velvet + crema de manteca a base de queso:

Red Velvet

Cupcakes + crema de manteca a base de crema inglesa

Biscuit Joconde+ ganache+ almíbar 103° de café+ crema de manteca a base de aparato a bomba.

Programa académico

Día 4

Chocolate

Templado

Tabletas

Chocolate en rama

Bombones de corte

Bombones de molde

Decoraciones

Paté au choux

Profiteroles

Eclairs

Paris brest

Masa merengadas

Macarron

Dacquoise

Derivadas de pastelera

Chiboust

Mousseline de pistachos

Programa académico

Día 5

Leudado directo

Panes saborizados

Pan negro

Figacitas de manteca

Pizza

1/2 masa

Focaccia

Fainá

Facturas de manteca

Pan dulce

Jalá

Brioche

Cremona

Pan de campo

Rosca de pascua

Pan de viena