

# LOS POSTRES EN EL RESTAURANTE

## OBJETIVOS

- Reforzar las bases de la pastelería esencial y moderna en el restaurante.
- Introducirse a las técnicas culinarias contemporáneas aplicadas al mundo dulce en restaurantes.
- Iniciarse en la formulación de recetas propias.
- Crear emplatados atractivos que generen interés en el cliente.
- Apostar por el postre como un plato de relevancia dentro de la carta del restaurante.

## CONTENIDOS

### **UF.1. Postres de restaurante utilizando técnicas básicas, con especial protagonismo de las frutas y las hierbas aromáticas y con combinaciones de sabores contrastados.**

- 1. Explicación de las bases empleadas para diferentes elaboraciones con frutas y hierbas.
- 2. Mise en place de las elaboraciones. Trabajo de pre-elaboración de los postres para un posterior montaje.
- 3. Explicación recetas a elaborar por los participantes y sus posibles variantes con sabores contrastados:
  - Caramelo-Peras-Café
  - Albahaca-Manzana-Yogurt
  - Limón- Plátano-Chocolate
  - Piña-Queso-Hierbabuena.
- 4. Trabajo de emplatado por parte del alumno donde cada uno con los distintos elementos del postre trabajara la parte creativa a la hora de emplatar.

## UF.2. CREATIVIDAD EN FORMATO PEQUEÑO:

- 1.Introducción al formato mini\*
- 2.Bases clave para mini postres\*
- 3.Recetas demostrativas (bloque 1)
  - Ejemplo dulce clásico reinventado en formato pequeño
  - Bocado fresco con fruta y acidez equilibrada
  - Snack dulce con textura crujiente y sabor intenso
- 4.Degustación guiada e interactiva de 2-3 elaboraciones.

## UF.3. JUEGO DE SABORES, TEXTURAS Y DISEÑO:

- 1.Inspiración y concepto de un postre mini.
- 2.Técnicas avanzadas para bocados pequeños
- 3.Recetas demostrativas (bloque 2)
  - Mini postre con alcohol o nota especiada
  - Bocado vegetal/frutal sin lácteos
  - Versión moderna de un clásico popular.
- 4.Degustación comparativa
  - Cata guiada para entender contrastes de textura, temperatura y dulzor
  - Feedback de las participantes

## PRECIO POR INSCRIPCIÓN

- **340 €**

## DOCENCIA

### CARITO LOURENÇO

Formada en alta pastelería y especialista en dulces.

Componente de TANDEM GASTRONÓMICO y chef de Fierro (1 estrella Michelin), Doña Petrona, La Central de Postres, Bar Maipi y ahora también La Oficina.

Su especialidad es trasladar los procedimientos de la cocina salada a las creaciones dulces, dando lugar a recetas y resultados únicos, creativos con sorprendentes y sabrosos contrastes.



### MIGUEL GÓMEZ

Atesora 20 años de trayectoria profesional en el sector de la hostelería, donde ha compaginado su labor como Cocinero con la docencia de acciones formativas siempre vinculadas a la cocina y la repostería.

Y como docente de la Federación de Hostelería sabe transmitir toda su dedicación y buen hacer en las disciplinas de Ayudante de Cocina y Cocinero a las futuras generaciones de profesionales.

