

Temario Master Chocolate 2018

Mtra. Paola Vera

Catedrática en Gastronomía UPAEP

1. Antropología del cacao

- 1.1 Posibles Orígenes
- 1.2 Mayas y Aztecas
- 1.3 Llegada a Europa
- 1.4 Grandes descubrimientos
- 1.5 Industrialización
- 1.6 Tradición y actos culturales

Chef Olivier Fernández

Director y Chef instructor EPGB

2. Historia y transformación

- 2.1 Cultivos
- 2.2 Transformación
- 2.3 Enfermedades
- 2.4 Países productores

Lic. Francisco Gil

Director del Museo del Chocolate de Barcelona y profesor de ESADE

3. Marketing del Chocolate y técnicas de venta

- 3.1 Análisis competitivo y estrategia de desarrollo
- 3.2 Dotar a los alumnos de los principales conceptos de marketing
- 3.3 Gestión del modelo de negocio
- 3.4 Análisis del atractivo del mercado

Oriol Balaguer

Chef de pastelería, OB Barcelona y La Duquesita, Madrid.

4. Figura artística

Chef Saray Ruiz

Chef instructora en EPGB

5. Huevos de diseño y figura artística

- 5.1 Figura plana
- 5.2 Figura de volumen
- 5.3 Técnicas de estructura y diseño
- 5.4 Figura de campeonatos y temporadas

Chef. Jose Romero

Chef instructor en EPGB

6. Panettone y masas fermentadas

- 6.1 Distintos trabajos con pastelería fermentada y chocolate
- 6.2 Trabajo con masas madre
- 6.3 Procesos y alimento de la masa madre
- 6.4 Cocciones y conservación del panettone

Chef Jordi Puigvert**Director de Sweet 'n' go****7. El chocolate en la pastelería y nuevas texturas**

- 7.1 Nuevos texturizantes
- 7.2 Actualización y desarrollo de recetas
- 7.3 Aplicaciones de nuevos productos y técnicas

Chef Anne Kamin**Gerente de Dandelion, San Francisco****8.1 Bean to Bar**

- 1.1 Características físico-químicas de los ingredientes del chocolate
- 1.2 Atemporado del chocolate. Precristalización
- 1.3 Conservación del chocolate, alteraciones y causas

8.2 Cata

- 2.1 Sentidos que intervienen
- 2.2 Orígenes
- 2.3 Pautas de degustación
- 2.4 Degustaciones

8.3 Fabricación

- 3.1 Procesos de producción
- 3.2 Globalización
- 3.3 Venta y proyectos de recuperación

Chef Alberto Barrero**Chef instructor en EPGB****9. Bombonería**

- 9.1 Formulación
- 9.2 Procesos, conservación, saborizaciones y cuidados
- 9.3 Corte
- 9.4 Molde
- 9.5 Decoraciones y acabados

Chef Baltasar Massot**Chef instructor en EPGB****10. Pastelería de viaje**

Desarrollo y presentación de una variedad de pastelería usando varias técnicas y proceso.

Todas las clases son prácticas. Una vez terminado y presentado el producto, se procede a la degustación para poder tener una idea más exacta de los procesos seguidos.

Los alumnos dispondrán de todo lo necesario para el desarrollo del curso: utillaje, filipina, materia prima, etc.