

En este curso, conocerás las funciones de cada materia prima, equipo, condiciones y técnicas necesarias, así como los principales problemas a los que te puedes enfrentar y las posibles soluciones. Especialmente diseñado para que instales tu negocio.

**¡ VEN Y APRENDE CON
NOSOTROS !**

INFORMES E INSCRIPCIONES

Tel.: 52+ 55 85 82 92 72

Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx



Curso chocolatería fina para negocio III



2015

MÉXICO D.F.

Curso de chocolatería fina para negocio III

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Para personas con conocimiento en el manejo del chocolate. Tiene un negocio de chocolatería fina y necesitan conocimientos técnicos para mejorar el mismo.

Requieren de incluir en su su catálogo de productos algunos de los principales chocolates en su versión SIN AZÚCAR : macizos, chocolates con relleno, trufas, gian-duja, pralin, praliné, enjambres. Les interesa adquirir mayor información acerca de temas como: legislación, aditivos utilizados en chocolatería, atributos de calidad, vida de anaquel.

OBJETIVO

Al finalizar el curso, el participante aplicará las técnicas de elaboración de chocolates finos sin azúcar, al formular sus propios productos.

TEMARIO

CHOCOLATE III (TEÓRICO)

- *Chocolates sin azúcar
- *Chocolates reducidos en azúcar.
- *Chocolates sin azúcar añadido.
- * Legislación aplicable
- *Fórmulas base

TEMPERADO II (TEÓRICO/PRÁCTICO)

- *Curva de temperado de chocolate sin azúcar.

MATERIAS PRIMAS ADICIONALES II (TEÓRICO)

- * Edulcorantes de carga.
- *Fibra
- *Proteínas
- * Lácteos
- * Derivados de frutos
- * Otros

ADITIVOS III (TEÓRICO)

- *Edulcorantes de alta potencia.
- *Hidrocoloides.

ATRIBUTOS DE CALIDAD DE CHOCOLATES III (TEÓRICO)

- *Vida de anaquel comunes de productos de chocolatería sin azúcar.
- *Parámetros fisicoquímicos y microbiológicos

BOMBONES DE CHOCOLATE III

(TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Tipos de relleno sin azúcar (fondant, crema, gelificados, toffee)

TRUFAS III

(TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Fórmula base sin azúcar
- *Ajuste /mejora
- *Conservación y vida de anaquel

BASE FRUTOS SECOS III

(TEÓRICO/PRÁCTICO)

- *Gianduja sin azúcar
- *Praliné sin azúcar
- *Nougat sin azúcar
- *Mazapán sin azúcar

REQUISITOS

Tener los conocimientos indicados en los módulos I y II, ya sea adquiridos en otros cursos o de manera empírica.

Traer bata o mandil y ropa cómoda.

LUGAR:

Calle Monte Albán 135-A, Col. Narvarte Oriente, C.P. 03020, Del. Benito Juárez, México D.F.

FECHAS:

De acuerdo a demanda

HORARIO:

Opción 1: Sábado y domingo.

8:00—13:00 h*

Opción 2: Miércoles 18:00—21:00

*Puede extenderse

1) La fecha puede ser modificada si no se reúne el mínimo de participantes.

2) El grupo debe estar confirmado por lo menos 8 días antes de la fecha.