

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
Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx



Curso chocolatería fina para negocio



MÉXICO D.F.

Curso de chocolatería fina para negocio

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigido a participantes que deseen aprender los fundamentos técnicos básicos de chocolatería. Ya cuentan con un negocio de chocolatería o tienen en mente uno. Requieren elaborar un producto o productos que cumplan con la legislación vigente mexicana, y requisitos de calidad e inocuidad.

OBJETIVO

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

TEMARIO

DERIVADOS DE CACAO (TEÓRICO)

Definiciones
Operaciones unitarias para la obtención

CHOCOLATE (TEÓRICO)

- * Denominaciones comerciales
- * Legislación aplicable
- * Atributos para selección
- * Recepción y almacenamiento
- * Defectos

ELABORACIÓN DE CHOCOLATE (TEÓRICO)
Equipos y operaciones unitarias

MATERIAS PRIMAS ADICIONALES (TEÓRICO)

- * Edulcorantes
- * Lácteos
- * Derivados de frutos
- * Otros

ADITIVOS (TEÓRICO)

- * De sabor, color, emulsificantes, hidrocoloides y conservadores

ATRIBUTOS DE CALIDAD DE CHOCOLATES (TEÓRICO)

- * Vida de anaquel
- * Parámetros sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos

TEMPERADO (TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Condiciones
- * Curvas de temperado
- * Beneficios
- * Manual
 - Temperado en mármol
 - Temperado por sembrado
 - Temperado baño María inverso
 - Temperado express
- * Semiautomático (temperadora).

MOLDES (TEÓRICO)

- * Tipos, ventajas, desventajas

BOMBONES DE CHOCOLATE (TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Variedades/ características
- * Tipos de relleno (fondant, gelificados, ganache).
- * Moldeado

TRUFAS (TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Fórmulas base
- * Conservación y vida de anaquel
- * Uso de boleadora manual
- * Trufas cuadradas con rodillo cortador

BASE FRUTOS SECOS (TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Gianduja
- * Pralin

DECORACIÓN (TEÓRICO/PRÁCTICO)

- * Transfer
- * Polvos
- * Con chocolate
- * Pigmentos
- * Chocoplastilina

HERRAMIENTAS NEGOCIO (TEÓRICO)

- * Equipo/utensilios necesario para emprendimientos.

LUGAR:

Calle Monte Albán 135-A, México D.F.

HORARIO:

Sábado

10:00—16:30

30 horas.

PRECIO:

Solicita mayores informes a nuestro correo:

info@zymmo.com.mx

Impartido por personal con estudios en Química en alimentos, o Ingeniería bioquímica, con mínimo 8 años de experiencia en la industria del chocolate

INCLUYE:

- Materias primas
- Material documental

*Puede extenderse

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

3) El grupo debe estar confirmado por lo menos 7 días antes de la fecha.