

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 tú negocio.

¡ VEN Y APRENDE CON NOSOTROS!

INFORMES E INSCRIPCIONES
Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx



Curso chocolatería Máster



MÉXICO

Curso de chocolatería Máster

¿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

CACAO (TEÓRICO)

Tipos de cacao

DERIVADOS DE CACAO (TEÓRICO)

Definiciones

Operaciones unitarias para la obtención

CHOCOLATE (TEÓRICO)

*Historia

* Denominaciones comerciales

* Legislación aplicable

* Atributos para selección

* Recepción y almacenamiento

ELABORACIÓN DE CHOCOLATE (TEÓRICO)

Equipos y operaciones unitarias

MATERIAS PRIMAS

ADICIONALES (TEÓRICO)

* Edulcorantes

* Lácteos

* Derivados de frutos

* Otros

ADITIVOS (TEÓRICO)

* De sabor, color, emulsificantes, hidrocoloideos 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

* Maridaje para rellenos

* Tipos de relleno (fondant, gelificados, ganache).

* Moldeado

TRUFAS (TEÓRICO/PRÁCTICO)

* Fórmulas base

* Conservación y vida de anaquel

*Proceso

BASE FRUTOS SECOS (TEÓRICO/PRÁCTICO)

*Gianduja

*Pralin

DECORACIÓN (TEÓRICO/ PRÁCTICO)

* Transfer

* Polvos

* Con chocolate

* Pigmentos

* Chocoplastilina

DECORACIÓN BÁSICA DE PASTELES (PRÁCTICO)

HERRAMIENTAS NEGOCIO (TEÓRICO)

* Equipo/utensilios necesario para emprendimientos.

* Información nutrimental y etiquetado.

POSTRES (TEÓRICO/PRÁCTICO)

* Fórmulas base

* Conservación y vida de anaquel

*Proceso

60 horas*

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

*Puede extenderse

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