

Curso de Formulación de ganache

Realizado por
Sylvia Baquero

Curso presencial personalizado.



Contenido del curso

Es un curso **personalizado** de 2 días, 2 jornadas de 8 horas , en donde te enseñaré todo lo que necesitas para formular tus propios ganaches para bombones de molde, corte, trufas, pralinés y giandujas.

Te enseñaré cómo controlar y alargar la vida útil de los ganache, qué es el A.w. (Actividad del agua), cómo mejorar las texturas de tus ganaches, la aplicación de los distintos azúcares en un ganache, la tecnología de los ingredientes en un ganache.

Aprenderás a formular ganaches con cualquier referencia de chocolate, ganaches con fruta y con agua, ganaches con licor, ganaches de frutos secos, ganaches veganos, pralinés y giandujas tanto como para corte como para dosificar en molde.

La metodología de este curso es la siguiente:

Antes de empezar el curso presencial recibirás por mail un video con toda la teoría, debes verlo para que posteriormente cuando nos veamos en persona yo pueda responder a todas las dudas que tengas. Durante el curso presencial te enseñaré a formular utilizando mis tablas de excel, lo haremos en tiempo real, de ahí saldrán las recetas que llevaremos a la práctica. Elaboraremos un ganache, praliné y gianduja para cada aplicación. 1 ganache de molde, uno de corte, uno de trufa, una gianduja de corte y una para dosificar, un praliné de corte y uno para dosificar. Utilizaremos la máquina de A.W. para ver en conjunto con la estudiado previamente la vida útil, y al día siguiente examinaremos en detalle los resultados de cada una de las preparaciones.

Este curso incluye mis 3 recetarios digitales, bombones de molde, trufas y bombones de corte. Durante los dos días de clase tienes incluido el almuerzo, te llevarás a casa un diploma que certifica tu asistencia al curso y podrás llevarte todos los bombones que hagamos.





COSTO:

- 900 EUROS.

Si quieres tomar este curso:

- Haremos una videollamada por zoom para conocernos y contarte todos los detalles adicionales del curso, podré responder a tus preguntas y pautaremos la fecha del curso. Posteriormente podrás hacer el pago para reservar la fecha acordada.