



## Master Anual de Sugarcraft y Repostería

Nuestro Master Anual se impartirá a partir del mes de Septiembre de 2018 al mes de Julio de 2019.

Tiene una duración de 10 meses que las hemos dividido en 40 clases de 4 hrs diarias, un total de 160hrs de formación totalmente PRACTICAS. **El alumno asistirá a clases como participante activo más no de oyende.** Cada Alumno tendrá la responsabilidad de realizar un proyecto final para su aprobación de cada trimestre asistido. y así recibir su diploma de asistencia y aprobado!

Estará organizado por turnos de mañana, tarde y noche.

### Nuestros horarios:

Turno de mañana: de 10h a 14h

Turno de tarde: de 16h a 20h

Turno de noche de 18h a 22h

### Precio y forma de pago

La Escuela Anual de Repostería y Pastelería tiene un coste de 110 euros/mes durante 10 meses en los que están incluidas las 40 clases y las herramientas que se utilizarán en los cursos (que el alumno no podrá llevarse a casa). Todas las creaciones comestibles que se realicen en los cursos, el alumno sí podrá llevárselos a casa.

El pago de los 100 euros mensuales se realizará cada 4 semanas, en efectivo en la propia escuela, siendo el primero de los pagos el primer día de clase.

### ¿Cómo puedo reservar?

Las plazas para la Escuela Anual de Repostería y Pastelería son limitadas y para reservarlas es necesario el abono de 80 euros en concepto de matrícula a través de transferencia bancaria o ingreso en banco.

Si estás interesad@ en matricularte solicita, por mail o whatsapp, el número de cuenta bancaria a la escuela indicando el grupo que te interesa.

### Calendario y grupos de clases por turnos

#### GRUPO MARTES TARDE de 16h a 20h.

##### • 1er TRIMESTRE:

Sep. (18, 25), Oct. (2, 9, 16, 23, 30), Nov. (6, 13, 20, 27) y Dic. (4, 11)

**Proyecto Final: 18/12 Entrega de Diploma**

##### • 2do. TRIMESTRE:

Ene. (8, 15, 22, 29), Feb. (5, 12, 19, 26) y Mar. (5, 12, 19, 26)

**Proyecto Final: 02/04 Entrega de Diploma**

##### • 3er TRIMESTRE:

Abr. (9, 16, 23, 30), May. (7, 14, 21, 28), Jun. (4, 11, 18, 25) y jul. (2, 9)

**Proyecto Final: 16/07 Entrega de Diploma**

#### GRUPO MIÉRCOLES de 10h a 14h.

##### • 1er TRIMESTRE:

Sep. (19, 26), Oct. (3, 10, 17, 24, 31), Nov.(7, 14, 21, 28) y Dic. (5, 12)

**Proyecto Final: 19/12 Entrega de Diploma**



• **2do. TRIMESTRE:**

Ene. (2, 9, 16, 23, 30), Feb. (6, 13, 20, 27) y Mar. (6, 13, 20, 27)

**Proyecto Final: 03/04 Entrega de Diploma**

• **3er TRIMESTRE:**

Abr. (10, 17, 24), May. (8, 22, 29), jun.(5, 12, 19, 26) y Jul. (3, 10, 17)

**Proyecto Final: 24/07 Entrega de Diploma**

**GRUPO MIERCOLES NOCHE de 18h a 22h.**

• **1er TRIMESTRE:**

Sep. (19, 26), Oct. (3, 10, 17, 24, 31), Nov.(7, 14, 21, 28) y Dic. (5, 12)

**Proyecto Final: 19/12 Entrega de Diploma**

• **2do. TRIMESTRE:**

Ene. (2, 9, 16, 23, 30), Feb. (6, 13, 20, 27) y Mar. (6, 13, 20, 27)

**Proyecto Final: 03/04 Entrega de Diploma**

• **3er TRIMESTRE:**

Abr. (10, 17, 24), May. (8, 22, 29), jun.(5, 12, 19, 26) y Jul. (3, 10, 17)

**Proyecto Final: 24/07 Entrega de Diploma**

**GRUPO SABADO Y DOMINGO MAÑANA de 10h a 14h.**

• **1er TRIMESTRE:**

Sep. (15-16, 29-30), Oct. (13-14, 17-28), Nov.(3-4, 17-18) y Dic. (1)

**Proyecto Final: 08/12 Entrega de Diploma**

• **2do. TRIMESTRE:**

Ene. (12-13, 19-20), Feb. (2-3, 9-10) y Mar. (2-3, 9-10, 16)

**Proyecto Final: 30/03 Entrega de Diploma**

• **3er TRIMESTRE:**

Abr. (6-7, 13-14), May. (4-5, 11-12), jun.(01-02, 08-09), Jul (06-07)

**Proyecto Final: 13/07 Entrega de Diploma**



## Programa de formación Anual Septiembre 2018

### 1er. TRIMESTRE

13 clases – Septiembre 2018 a Diciembre 2018

#### CLASE 1. TÉCNICAS DE HORNEO Y MASAS - PARTE 1 (Clase Teórica 4h)

- Química Alimentaria, normativas, conservaciones, manipulación de alimentos.
- Técnicas de horneado, elaboración y manipulación de los ingredientes para hacer bizcochos perfectos, tiempos y temperaturas para conseguir masas bien elaboradas, esponjosas, con volumen y consistentes.
- Realización y aprendizaje de escandallos para cada receta y elaboración.
- Análisis de costes.

#### CLASE 2. TÉCNICAS DE HORNEO Y MASAS – PARTE 2 (Clase Práctica 4h)

- Elaboración de diferentes masas básicas.
- Tipos de masas para diferentes tipos de trabajos en la repostería creativa.
- Recetario y tips.

#### CLASE 3. CREMAS BÁSICAS PARA RELLENO Y COBERTURA (Clase práctica)

- Diferentes Bases de relleno, cremas americanas básicas, maridajes con bizcochos, sweetmerengues, falsos mousses.
- Elaboración de diferentes Almíbares para la maridación entre bizcochos y rellenos.
- Recetario y tips.

#### CLASE 4. ELABORACIONES DE CUPCAKES. RELLENOS Y GLASEADOS (Clase práctica)

- Realización de diferentes masas de cupcakes, recetas y horneados.
- Realización de cremas para sus decoraciones y maridajes.
- Decoraciones básicas con boquillas especiales para cupcakes
- Utilización y aprendizaje de las diferentes herramientas para el trabajo correcto con cupcakes.

#### CLASE 5. GALLETAS (Clase práctica)

- Elaboración de masas de galletas perfectas
- Utensilios para realizar una galleta que no se deforme en el horno, tips y recetas.
- Decoración de galletas con fondant, utilizando diferentes técnicas decorativas. Ideas originales, creativas, decorativas y trucos para aprovechar y sacar partido a los cortadores de galletas y así crear proyectos divertidos y diferentes.

#### CLASE 6. CAKE POPS (Clase práctica)

- Aprenderás a trabajar con la masa correcta de bizcocho para los Cake Pops.
- Preparación y acondicionamiento de la masa para hacer Cake Pops, modelado del bizcocho.
- Chocolate para fundir, cobertura de los Cake Pops. decoración con sprinkles y purpurinas.
- Modelado de figuritas en fondant para los Cake Pops

#### CLASE 7. MODELADO BÁSICO 3D ANIMALES (Clase práctica)

- Iniciación de modelado en 3D infantil con pasta de modelar. Manipulación del fondant para convertirlo en pasta de goma, teñido de fondant y técnicas decorativas.
- Información de las diferentes masa para modelar que ha en el mercado para trabajar de la manera más adecuada y sacar el mejor provecho del tiempo y resultado.



### **CLASE 8. TARTA FONDANT (Clase práctica)**

- Relleno, cobertura del bizcocho con crema, realización de friso para los bordes del bizcocho.
- Manipulación correcta del fondant, forrado de la tarta, utilizando las técnicas adecuadas para conseguir una tarta decorada con fondant regular, sin imperfecciones y lisa.
- Diseño y decoración de la tarta forrada en fondant y utilizando el modelado de la clase anterior.

### **CLASE 9. MODELADO DE ROSAS NO ALAMBRADAS (Clase práctica)**

- Manipulación de la pasta de flores para modelar.
- Uso de diferentes técnicas para conseguir distintos tamaños de rosas.
- Realización de hojas para las rozas y ensambaje.

### **CLASE 10. TARTAS FONDANT BORDES PERFECTOS (Clase práctica)**

- Elaboración de ganache de chocolate negro y chocolate blanco. (Diferencias y su uso correcto)
- Técnica de cobertura con ganache para realizar bordes perfectos, herramientas para su perfecto resultado.
- Cobertura con fondnat y técnica con las herramientas precisas para realizar bordes perfectos.

### **CLASE 11. INICIACIÓN MANGA PASTELERA (Clase práctica)**

- Técnica y uso correcto de la manga pastelera
- Utilización de diferentes boquillas
- Práctica y ejercicios para realizar y aprender: puntos, conchas, estrellas, rosetas, cadena, líneas curvas, rectas, hojas, etc.

### **CLASE 11. SEMIFRIOS (Clase práctica)**

- Aprenderás a realizar diferentes tipos de semifríos, rellenos y centros sorpresas con sabores clásicos y tropicales.
- Diferentes presentaciones
- Recetario y tips.

### **CLASE 12. BOMBONES (Clase práctica)**

- Aprenderás a realizar diferentes tipos de bombones de chocolate, rellenos y centros sorpresas con sabores clásicos y tropicales.
- Diferentes presentaciones
- Recetario y tips.

### **CLASE 13. CREMAS FRANCESAS (Clase práctica)**

- Aprenderás a hacer cremas tradicionales de la pastelería francesa:
  - Crème brûlée a la flor de azahar
  - Crème renversée au caramel (flan)
  - Crema pastelera y
  - Mousse de chocolate.

### **PROYECTO DE FIN DE TRIMESTRE (OBLIGATORIO) LAS CONDICIONES SE ENTREGARÁN EL PRIMER DÍA DE CLASE.**

- El alumno deberá diseñar un proyecto final de trimestre donde exponga ante sus compañeros y profesores lo siguiente:
  - Tarta decorada con modelados o elaboraciones 3D
  - Galletas, cake pops y cupcakes decorados mismo tema elegido de la tarta
  - Escogerá entre semifríos y bombones para presentarlos junto a lo anterior.
  - Un postre en vaso con una crema francesa elegida junto a su profesor el mismo día de clase.



## **2do. TRIMESTRE**

**13 clases – Enero 2019 a Marzo 2019**

### **CLASE 1. TARDALETAS (MASA QUEBRADA) (Clase práctica)**

- Realizaremos una masa quebrada dulce.
- Manipulación, enfriado y horneado correcto.
- Aprenderemos a forrar moldes y aros específicos para tartaletas.
- Rellenos y decoraciones de la repostería básica.

### **CLASE 2. MACARONS (Clase práctica)**

- Elaboración de la masa y relleno para macarons, utilizando la técnica adecuada para conseguir un macaron perfecto, en cocción, sabor, color y estética.

### **CLASE 3. GALLETAS CON GLASA REAL (Clase práctica)**

- Elaboración correcta de la glasa real.
- Explicación y procedimiento de las diferentes maneras de hacer glasa real, puntos de la glasa (delineado y relleno) y teñido.
- Técnicas decorativas con glasa real para conseguir decoraciones de galletas creativas y originales.

### **CLASE 4. LAYER CAKES, NAKED CAKES Y REPOSTERÍA AMERICANA (Clase práctica)**

- Aprenderás técnicas de horneado de diferentes tipos de masas y bizcochos con tendencia americana.
- Red velvet, Carrot cake y Apple spiced cake.
- Elaboración de glaseados y montaje de layer cakes.

### **CLASE 5. TARTA CUADRADA PERFECTA (Clase práctica)**

- Técnica para ganachear y forrar tartas cuadradas con bordes rectos, afilados y perfectos.

### **CLASE 6. PINTURA A MANO SOBRE FONDANT (Clase práctica)**

- Se realizará un trabajo de pintura sobre fondant
- Técnicas de pintura, los mejores tintes, teoría del color
- Materiales y utensilios para pintar sobre fondant
- Armado y decoración sobre tarta de bordes perfectos cuadrada.

### **CLASE 7. INICIACIÓN A LA AEROGRAFÍA SOBRE GALLETAS DE GLASA – PARTE 1 (Teórica y práctica)**

- Conocimiento del aerógrafo
- Realización de tus propias plantillas de trabajo
- Herramientas necesarias
- Realización de base de galleta y preparación antes de aerografiar

### **CLASE 8. INICIACIÓN A LA AEROGRAFÍA SOBRE GALLETAS DE GLASA – PARTE 2 (Clase práctica)**

- Aerografía de galletas
- Limpieza y mantenimiento del aerógrafo

### **CLASE 9. TARTA DE PISOS “MODERN CAKE” (PRIMERA PARTE) (Clase práctica)**

- Diseño y decoración de una tarta de niveles
- Estructura interna
- Armado de la tarta



- Decoración

#### **CLASE 10. TARTA DE PISOS “MODERN CAKE” (SEGUNDA PARTE) (Clase práctica)**

#### **CLASE 11. INICIACIÓN AL ISOMALT (Clase práctica)**

- Cocción del Isomalt
- Realización de piruletas en isomalt aromáticas para cafés y té

#### **CLASE 12. DONUTS (Clase práctica)**

- Aprenderás hacer la masa para los donuts y glasearlos de diferentes sabores

#### **CLASE 13. REPOSTERÍA LIGHT (Clase práctica)**

- Se realizarán 3 postres de bajas calorías, y sin azúcares.
- Aprenderás a calcular calorías y azúcares naturales.
- Podrás realizar un etiquetado acorde a la ingesta por gramos de cada postre.

#### **PROYECTO DE FIN DE TRIMESTRE (OBLIGATORIO) LAS CONDICIONES SE ENTREGARÁN EL PRIMER DÍA DE CLASE.**

- El alumno deberá diseñar un proyecto final de trimestre donde exponga ante sus compañeros y profesores lo siguiente:
  - Tarta de niveles con las técnicas aprendidas, montaje, diseño.
  - Galletas, mismo tema que la tarta con aerografía
  - Montará una mesa de té donde decorará con galletas, Tartaletas de frutas, Donuts, un postre light, macarons y un postre a elegir con su profesor más piruletas aromatizadas de isomalt.

#### **3er. TRIMESTRE**

**13 clases – Abril 2019 a Julio 2019**

#### **CLASE 1. FLORES ALAMBRADAS (PRIMERA PARTE) (Clase práctica)**

- Elaboración de 2 tipos de flores alambradas: Peonía y Lirio.
- Utilizaremos diferentes técnicas para la elaboración de flores alambradas, utilizando diferentes herramientas y pintura en seco con polvos para dar realismo y color a las flores.

#### **CLASE 2. FLORES ALAMBRADAS (SEGUNDA PARTE) (Clase práctica)**

#### **CLASE 3. TARTA TALLADA EN 3D (PRIMERA PARTE) (Clase práctica)**

- Realización de plantilla previa al proyecto
- Torneado de bizcocho y forrado en fondant
- Técnicas y utilización de herramientas para la decoración de la tarta.

#### **CLASE 4. TARTA 3D (SEGUNDA PARTE) (Clase práctica)**

#### **CLASE 5. TÉCNICA DE MODELADO DE FIGURA HUMANA (PRIMERA PARTE) (Clase práctica)**

- Técnicas de modelado avanzado
- Se realizarán expresiones faciales, peluquería y torsos

#### **CLASE 6. TÉCNICA DE MODELADO DE FIGURA HUMANA (SEGUNDA PARTE) (Clase práctica)**



- Se culminará con la realización de las extremidades, la ropa y detalles para terminar una figura estable en pasta para modelar.

#### **CLASE 5. GRAVITY CAKE (PRIMERA PARTE) (Clase práctica)**

- Técnicas de elaboración de tartas con estructuras simples, creando una ilusión de gravedad sobre la tarta.
- Aprenderemos un sin fin de técnicas alrededor del sugarcraft, consiguiendo un pleno conocimiento sobre este mundo de diseño y creatividad.
- Se aplicarán técnicas variadas como aerografía, chocolate plástico, pintura con polvos y oro casero.

#### **CLASE 6. GRAVITY CAKE (SEGUNDA PARTE) (Clase práctica)**

#### **CLASE 7. MODELADO CON RKT (Clase práctica)**

- Realizaremos un modelado extra grande con la técnica de RKT para tartas que necesiten un protagonista de 10 pero que no pese tanto para que la tarta luzca y sea estable.

#### **CLASE 8. PASTERÍA EN VASITOS (Clase práctica)**

- Se realizarán diferentes técnicas y tipos de postres adaptados a presentaciones en vasos, tomando como referencia la repostería clásica.

#### **CLASE 9. FIESTAS: COMO ELABORAR, DECORAR, PLANIFICAR UNA FIESTA Y SWEET TABLE (PARTE 1) (Clase teórica)**

- Introducción y manejo de un evento para la elaboración de una mesa dulce temática, fotografía, decoración, lettering, teoría del color entre otros.

#### **CLASE 10. FIESTAS: COMO ELABORAR, DECORAR, PLANIFICAR UNA FIESTA Y SWEET TABLE (PARTE 2)**

- Cómo planificar una mesa dulce, costos, gestión, tipos de mesas dulces, decoraciones creativas, vintages, bodas, bautizos, cumpleaños, temáticas, para llevar a cabo con eficiencia y productividad una mesa dulce perfecta.
- Elaboración de diferentes recetas de la tradicional repostería inglesa, obteniendo sabores y texturas diferentes en la elaboración de los mismos.
- Elaboración de un diseño y esquema para la culminación del proyecto final.

#### **CLASE 11. PANADERIA PARTE 1 (Clase teórica - práctica)**

- Teoría del pan, masas madres, tipos de fermentación
- Elaboración de masa madre

#### **CLASE 12. PANADERIA PARTE 2 (Clase práctica)**

- Realización de panes

#### **CLASE 13. PANADERIA PARTE 3 (Clase práctica)**

- Realización de panes

#### **PROYECTO DE FIN DE TRIMESTRE (OBLIGATORIO) LAS CONDICIONES SE ENTREGARÁN EL PRIMER DÍA DE CLASE. (Por Equipo)**

- Los alumnos de cada equipo deberán diseñar un proyecto final de trimestre donde exponga ante sus compañeros y profesores lo siguiente:
- Diseño y montaje de una mesa dulce tema a elegir entre los expuestos
- Trabajaran postres, galletas, cupcakes, mini vasitos, tarta entre 3D o Gravity



- Mantelería, lettering, flores, mensajes, etc.
- Elaboraciones de diferentes panes y arreglo de cesta para su colocación y presentación.