



Asociación Colombiana de Chefs

CURSO "ALTA PASTELERIA EUROPEA"

Dictado por: **PASCAL MOLINES**

PROGRAMACION

Martes 18 de octubre:
8:30 a.m. – 10:00 a.m.

- **MACARON:** Chocolate caramelo (Pasta de macaron, ganache de chocolate/caramelo, Hojas de hojaldre croustillantes.)
- **ENTREMET :** Pera / praliné (Bizcochuelo de chocolate con peras confitadas, Suprema de praliné, esponjado de praliné)

10:00 a.m. – 10:15: **COFFE BREAK:** Ofrecido por



10:15 a. m. – 12:30 m

- **POSTRE AL PLATO:** Praliné de piña, (Streusel , concasse de piña, tejas al zafrán, jugo de limón verde, crema de praliné)
- **POSTRE AL PLATO:** Manzanas con castañas al chocolate blanco (Crema liviana de castañas, gel de manzanas, mus de chocolate blanco)

2:00 p.m. – 4:00 p.m.

- **MACARON:** Al limón verde (Pasta de macaron, compota de piña al limón verde)
- **MACARON :** Aguacate / banano (Paste de macaron, crema de aguacate y banano)

4:00 p.m. – 4:15 p.m.: **COFFE BREAK:** Ofrecido por



4:15 p.m. – 6:00 p.m.

- **ENTREMET:** Chocolate / limón verde(Cake de chocolate, mus de chocolate de la abuela, gel de vainilla, limón, suave mus marfil)





Asociación Colombiana de Chefs

Miércoles 19 de octubre

8:30 a.m. – 10:00 a.m.

- **MACARON:** Macaron fruta de la pasión (Maracuyá) (crema de queso y fruta de la pasión)
- **POSTRE AL PLATO:** Ondulado de caramelo al coco (Teja de coco, crema caramelo de coco, banano caramelizado, salsa de maracuyá)

10:00 a.m. – 10:15am: **COFFE BREAK:** Ofrecido por



10:15 a. m. – 12:30 m

- **POSTRE AL PLATO:** Sorpresa al chocolate (Canasta de chocolate, bizcochuelo de chocolate, Streusel, cremoso de chocolate, salsa caliente al chocolate amargo.)
 - **ENTREMET:** Mosaico a la pasión (Bizcochuelo chocolate, cremoso de maracuyá, gel de maracuyá, suave mus de chocolate, glaseado marfil caramelo)
- 2:00 p.m. – 4:00 p.m.
- **ENTREMET:** Melisa de coco (Bizcochuelo de almendra con coco, Mango, Maracuyá, Mus de vainilla coco)
 - **ENTREMET:** Paoa (Galleta naranja, Bizcochuelo chocolate, Crema caramelo de naranja, mus de chocolate, jengibre)

4:00 p.m. – 4:15 p.m. **COFFE BREAK:** Ofrecido por



4:15 p.m. – 6:00 p.m.

- **POSTRE AL PLATO:** Bola de nieve exótica (Clara a punto de nieve, frutos exóticos, salsa caramelo)

Cierre de la sesión de Capacitación
Entrega de Diplomas

