



## PANADERÍA

### Especialidad Nivel I: Panadería Básica

**Fechas:** F-6; 1 y 2 de Agosto  
F-41; 14 y 15 de Noviembre

**Costo:** \$ 900.00

**Dirigido a:** A las personas que deseen conocer las bases de panadería básica.

#### Temario practico:

- Bizcocho
- Danés
- Hamburguesa
- Mantecada
- Bolillo
- Telera
- Pan de caja
- Croissant

### Especialidad Nivel II: El Arte del Hojaldre

**Fechas:** F-7; 3 de Agosto

**Costo:** \$ 600.00

**Dirigido a:** Las personas que deseen aprender a elaborar feite u hojaldre en diversas aplicaciones en formato dulce y salado.

#### Temario practico:

- Peines
- Tacos
- Rehiletes
- Enjambres
- Cuadros con Fruta
- Empanadas Dulces
- Empanadas Saladas
- Volovanes

### Especialidad Nivel II: Panes Europeos

**Fechas:** F-8; 4 de Agosto  
F-43; 22 de Noviembre

**Costo:** \$ 700.00

**Dirigido a:** Al sector panadero y de servicio en el cual se mostrara la elaboración de los panes más representativos de Europa.

#### Temario practico:

- Hogaza Española
- Baguette Rustica
- Parisina
- Ciabata Hojaldrada
- Pan Gallego
- Pan Chocolate-cerezas
- Pan de Centeno

### **Especialidad Nivel III: Bocadillos Salados**

**Fechas:** F-9; 5 de Agosto  
F-44; 23 de Noviembre

**Costo:** \$ 800.00

**Dirigido a:** Al sector de servicio que desean aprender a elaborar deliciosos bocadillos a base de pan.

#### **Temario Práctico:**

- Elaboración de Bases:  
(Baguette y Pan de chabacano con Chocolate)
- Sandwich de Pan de centeno
- Chapatita Hojaldrada con jamón de pavo
- Chapatita a las hierbas finas

### **Especialidad Nivel: Decoración de Donas**

**Fechas:** F-4; 27 de Julio  
F-22; 26 de Septiembre

**Costo:** \$ 450.00

**Dirigido a:** Al sector panadero y aquellas personas que desean aprender la elaboración y decoración de donas en diversos formatos de decoración para fechas especiales

#### **Temario practico:**

- Receta Base de Dona
- Variedades de decoración con diversos sabores de Icing y colores.
- Decoración y elaboración de diversas formas, corazones, cuadrados, triangulos, etc.
- Decoraciones para el día del niño y el día de las madres.

### **Especialidad Nivel II: Panes Italianos**

**Fechas:** F-24; 28 de Septiembre

**Costo:** \$ 700.00

**Dirigido a:** Al sector panadero y de servicio, que desean aprender a elaborar los Panes más representativos de Italia.

#### **Temario Práctico:**

- Focaccia de Aceitunas
- Pizza
- Precotta
- Filone Comascio
- Calzone
- Ciabatta
- Focaccia
- Focaccia con queso y jalapeños
- Focaccia Jitomate Cherry



### **Especialidad Nivel II: Panes Asiáticos**

**Fechas:** F-23; 27 de Septiembre

**Costo:** \$ 600.00

**Dirigido a:** Al sector panadero y de servicio, que deseen aprender a elaborar los Panes más representativos de Asia.

#### **Temario Práctico:**

- Bacon and Garlic Twist
- Sun flower
- Brioche
- Monay
- Raisin cream bread
- Cherry and chocolate bread

### **Especialidad Nivel II: Panes Saludables**

**Fechas:** F-25; 29 de Septiembre

**Costo:** \$ 700.00

**Dirigido a:** Al sector panadero que desee incluir en su panadería un formato saludable sin descuidar presentación ni sabor.

#### **Temario Práctico:**

- Cinnamon Raisin
- Pan de Arandano y nuez
- Pan 3 granos
- Fruit Spekkel
- Pan Multigrano
- Centeno

### **Especialidad Nivel II: Pan de Muerto**

**Fechas:** F-29; 12 de Octubre

F-32; 21 de Octubre

**Costo:** \$ 500.00

**Dirigido a:** Al sector panadero que desee conocer e innovar la elaboración del Pan de Muerto.

#### **Temario Práctico:**

- Variedades de pan de muerto  
(Nuez, Chocolate, Marmoleado, Relleno y Cajeta)
- Figuras  
(Tradicional, Fantasmas, y Huesitos)
- Decorados  
(Azúcar de colores, Ajonjolí y chocolate)



### **Especialidad Nivel II: Rosca de Reyes**

**Fechas:** F-40; 11 de Noviembre

F-42; 18 de Noviembre

F-46; 25 de Noviembre

**Costo:** \$ 500.00

**Dirigido a:** Al sector panadero que desee conocer e innovar la elaboración del Rosca de Reyes.

#### **Temario Práctico:**

- Variedades de Rosca de Reyes  
(Marmoleada y Cajeta)
- Figuras  
(Tradicional, Bastón y flor)





## PASTELERIA

### Especialidad Nivel I: Pastelería Básica

**Fechas:** F-3; 25 y 26 de Julio  
F-26; 3 y 4 de Octubre

**Costo:** \$ 1,000.00

**Dirigido a:** Al público que desee iniciarse en el mundo de la pastelería y personas que estén interesadas en comenzar un negocio.

#### Temario Práctico:

- Recetas Bases para Pastel Tres Leches y Panquelería
- Pastel 3 Leches Manzana, Fresa y Tutifrutti
- Pastel con Rompopo
- Kalhua
- Piña Colada
- Rosca de Mango
- Canela
- Chocolate
- Muffins
- Panquecitos, etc.

### Especialidad Nivel II: Chocolate Plástico

**Fechas:** F-18; 9 de Septiembre  
F-36; 7 de Noviembre

**Costo:** \$ 800.00

**Dirigido a:** Al sector pastelero y aquellas personas que deseen aprender a elaborar y manipular el chocolate plástico para decoración de pasteles.

#### Temario Práctico:

- Batido tipo Esponja
- Base de Chocolate Plástico.
- Diversos formatos de aplicación con flores, cierres, visutería, etc.

### Especialidad Nivel III: Pastelería Fina Europea

**Fechas:** F-13; 17 y 18 de Agosto

**Costo:** \$ 1,200.00

**Dirigido a:** Los profesionales de la repostería que deseen aprender a elaborar los postres mas típicos de Europa.

#### Temario Práctico:

- Delicias 3 Chocolates
- Bomba de licor. Mousse Zorzamora;
- Mousse de Chocolate Blanco con Frambuesas
- Delicia de Chocolate Oscuro
- Mousse de Mango
- Mousse de Brandy

### **Especialidad Nivel III: Petit Fours y Verrines**

**Fecha:** F-19; 15 y 16 de Septiembre  
F-30; 13 y 14 de Octubre

**Costo:** \$ 1,000.00

**Dirigido a:** Al sector de servicio que deseen conocer la elaboración de deliciosos petit fours, se mostraran desde la elaboración de la base, armado, hasta la presentación y montaje en plato.

#### **Temario Practico:**

Petit:

- Noyer Mousse
- Amaretto Tarte
- Tartelette Aux Framboise
- Et Ganache Black
- Petit Rouge
- Black Pompe
- Cacao Mousse

Verrines:

- Mosaico de Coco y Cajeta
- Combinado de Menta y Chocolate
- Mousse de Chocolate Blanco y Coulis de Frambuesa
- Trio Intenso

### **Especialidad Nivel III: Pastelería Francesa**

**Fechas:** F-14; 22 y 23 de Agosto

**Costo:** \$ 1,200.00

**Dirigido a:** A los profesionales que desean conocer los postres más representativos de la pastelería Francesa.

#### **Temario practico:**

Pastel de Avellana y almendra  
Pastel San Pedro  
Praliné Madness; Fraicher D'eté; Lati d' Amandes.

### **Especialidad Nivel I: Pasta Seca**

**Fechas:** F-20; 19 de Septiembre  
F-27; 5 de Octubre

**Costo:** \$ 600.00

**Dirigido a:** Curso práctico diseñado a todas aquellas personas que desean aprender a elaborar galletas y tartas.

#### **Temario Práctico:**

- Base de Galleta Patacrout
- Galleta de Salvado
- Choco Delissy
- Suspiros
- Base de Tarta

- Kuchen de Cajeta con Nuez
- Kuchen Satín
- Kuchen Manzana
- Tarta de Crema de Queso.

### **Especialidad Nivel II: Pastelería Intermedia**

**Fechas:** F-12; 15 y 16 de Agosto  
F-31; 17 y 18 de Octubre

**Costo:** \$ 1,000.00

**Dirigido a:** Al sector de pastelería que desee aprender un nuevo formato de pasteles y combinación de sabores y texturas.

#### **Temario practico:**

- Pastel Choco Flan (chocolate y vainilla)
- Pastel Choco-Café
- Pastel Queso con Zorzamora
- Imposible
- Rosca Feite
- Choco-chesse-Mango
- Rosca Manzana Canela
- Rosca Coffe Cake.

### **Especialidad Nivel I: Decoración de Pasteles con Crema I**

**Fechas:** F-5; 28 y 29 de Julio  
F-28; 6 y 7 de Octubre

**Costo:** \$ 1,000.00

**Dirigido a:** Aquellas personas que desean aprender a decorar con crema.

#### **Temario practico:**

- Decoraciones básicas con ducas,
- Aplicación de cierres
- Aplicación de betún
- Elaboración de flores básicas, etc.

### **Especialidad Nivel II: Decoración de Pasteles con Crema II**

**Fechas:** F-17; 7 y 8 de Septiembre

**Costo:** \$ 1,000.00

**Dirigido a:** A las personas que deseen elaborar pasteles para ocasiones especiales.

#### **Temario Práctico:**

- Montaje de pasteles de 3 o más pisos
- Decoración con brillo
- Elaboración de flores, etc.
- Aplicación de técnica china de decoración.



### **Especialidad Nivel III: Decoración de Pasteles con Chocolate**

**Fechas:** F-11; 10 de Agosto  
F-35; 31 de Octubre

**Costo:** \$ 800.00

**Dirigido a:** Curso diseñado al sector pastelero que deseen aprender la decoración de pasteles con chocolate.

#### **Temario Práctico:**

- Aplicación de Ganache
- Elaboración de cigarros
- Plaquetas
- Aplicación de transfers
- Elaboración de rizos, etc.

### **Especialidad Nivel III: Pastelería Italiana**

**Fechas:** F-15; 24 y 25 de Agosto

**Curso:** \$ 1,200.00

**Dirigido a:** Curso diseñado a los profesionales de la pastelería que deseen elaborar los postres más representativos de Italia.

#### **Temario practico:**

- Cassata Siciliana
- Tartufata
- Torta Gianduja
- Semifreddo Pistachioe  
Nocciola
- Zucotto
- Tiramisu
- Choco-crunch.

### **Especialidad Nivel II: Brownies**

**Fechas:** F- 1; 21 de Julio  
F-38; 9 de Noviembre

**Curso:** \$ 600.00

**Dirigido a:** Las personas del sector pastelero que desee aprender a elaborar deliciosos brownies para diferentes ocasiones especiales.

#### **Temario practico:**

- Helado brownie
- Choco pastelitos
- Brownies blanco y negro
- Delicias de brownie
- Pizzas brownie con  
fresa
- Corazones con  
chocolate
- Muffin brownie con  
crema

### **Especialidad Nivel II: Cupe Cake**

**Fechas:** F-2; 22 de Julio  
F-39; 10 de Noviembre

**Curso:** \$ 650.<sup>00</sup>

**Dirigido a:** Las personas del sector pastelero que desee aprender a elaborar divertidos y deliciosos pastelillos y para diferentes ocasiones especiales.

#### **Temario practico:**

- Batido de panque
- Decoraciones con chocolate plástico, crema de chocolate, confitería y utilería.
- Montajes en base y en pasteles de pisos.

### **Especialidad Nivel II: Pastelería Navideña**

**Fechas:** F- 37; 8 de Noviembre  
F-47; 5 de Diciembre

**Curso:** \$ 800.<sup>00</sup>

**Dirigido a:** Al sector de pastelería que desee aprender un nuevo formato de pasteles y galletas navideñas.

#### **Temario practico:**

- Tarta Viajera
- Brownie Fodge
- Brownie Acitrón
- Mousse frutos secos
- Tarta Chocolate Blanco con Frambuesas
- Fruit Cake
- Variedades de galletas.

### **Especialidad Nivel II: Chocolate Plástico figuras Navideñas.**

**Fechas:** F- 45; 24 de Noviembre

**Curso:** \$ 800.<sup>00</sup>

**Dirigido a:** Al sector pastelero y aquellas personas que deseen aprender a elaborar y manipular el chocolate plástico para decoración de pasteles navideños.

#### **Temario Práctico:**

- Batido tipo Esponja
- Base de Chocolate Plástico.
- Diversos formatos de aplicación con flores, figuras navideñas, cierres, visutería, etc.





## CHOCOLATERÍA

### Especialidad Nivel I: Chocolatería Básica

**Fechas:** F-10; 8 y 9 de Agosto  
F-33; 24 y 25 de Octubre

**Costo:** \$ 1,200.00

**Dirigido a:** A las personas que deseen conocer las técnicas de atemperado y moldeado básico.

**Temario: Práctico:**

- Chocolate macizo
- Alegría de Chocolate
- Enjambre de Pistache y Nuez
- Enjambre con Arándanos
- Canastita de Creme Brulée
- Bombón Hazelnut

**Temario Teórico:** Historia del Chocolate, "El chocolate Verdadero".

### Especialidad Nivel II: Chocolatería Intermedia

**Fechas:** F-16; 5 y 6 de Septiembre  
F-34; 26 y 27 de Octubre

**Costo:** \$ 1,200.00

**Enfocado a:** Curso enfocado a profesionales chocolateros que deseen aprender nuevas recetas de bombones, chocolates, trampeados.

**Temario Práctico:**

- Pistachio Cream
- Praline Truffe
- Gran Marnier Truffe
- Transfers
- Bombón
- Cherry Cream
- Cubed Panache
- Bombón Rum Raisins
- Bombón Anís con Naranja.

**Temario Teórico:** Historia del Chocolate en la Revolución Industrial, elaboración del chocolate verdadero.



### **Características y requisitos de los cursos:**

- Horario de los cursos de 9:00 a 17:00 hrs.
- (8 hrs. Invertidas por curso ó 17 hrs. En caso de cada curso.
- En cada curso se incluye análisis de estructura de costos.
- El programa puede presentar cambios en función a novedades y tendencias del mercado, siempre aportando mejoras al curso.
- Cupo limitado para mejor aprovechamiento en el curso.

### **Importante:**

Para tomar los cursos de Niveles III y IV es necesarios dominar los cursos básicos o haber tomado el curso anterior al que desea participar.

### **Servicios incluidos en los cursos:**

- Servicio de Café
- Comida
- Material Didáctico
- Insumos
- Diploma de participación

Para mayores informes estamos a sus órdenes en:

Innovation Center Tizayuca  
Calle Oriente 5, esq. Sur 4  
Cd. industrial Tizayuca, Hgo.C.P. 43800  
Tel. 01 (779) 79 6 92 01  
Fax. 01 (779) 79 6 07 34  
Quality Line: 01 800 500 8 500  
mail: [innovation@puratos.com.mx](mailto:innovation@puratos.com.mx)

Pregunte por nuestras promociones y descuentos.

