



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2025. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. AVANZADO(*)

Curso Presencial y Gratuito.

FECHAS: 26, 27 y 28 de septiembre 2025

ORGANIZA: Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF).

LUGAR DE REALIZACIÓN: CEPA Fº de Quevedo. Avda. Estudiantes s/n. Valdepeñas (C. Real).

PROFESORA: *Rocío Arroyo Collado.*

PROGRAMA: 24 horas. | *Viernes y sábado (de 9-14 h y 15:30-20 h). Domingo de 9-14 h.*

MOUSSES I (tartas individuales): Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación. ELABORACION DE: Bizcochos, interiores, glaseados... etc. Decoraciones de chocolate. Organización y secuenciación de fases para la obtención de mousse. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Presentación de postres emplátados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería: Decoración y presentación de postres emplátados- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

MOUSSES II (tartas individuales): Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplátados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. Decoración y Acabado.

MASAS DE BOLLERIA HOJALDRADA GOURMET I: Masa brioche hojaldrado: Elaborar una masa enriquecida con huevo y mantequilla, y ideal para bollos y trenzas croissant, trenza de almudevar, crofin, cubo. Roscón de Reyes como masa especial de bollería. Rellenos y glaseados. Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

MASAS DE BOLLERIA HOJALDRADA Gourmet II: Principales elaboraciones con masas fermentadas hojaldradas. Control y valoración de resultados. Acabado y decoración de las distintas piezas.

TARTAS CLASICAS. OBJETIVOS: Conocer los nombres más representativos de las tartas clásicas. Obtener el conocimiento técnico para su elaboración. Introducción: Las tartas, al igual que un plato de cocina o postre, tienen multitud de opciones a la hora de crearlas y elaborarlas. Pero ciertas elaboraciones se han mantenido sin modificaciones a lo largo de la historia. Por un país, gusto, ingrediente o técnica, hay ciertas tartas de las denominadas clásicas que son referentes dentro de la pastelería. Elaboración de las siguientes tartas: San marcos, Selva negra, Tiramisu, Carlota. - Acabado y presentación en formato tarta y formato verrine.

rocioarroyo.com

INSCRIPCIONES:

La Solicitud la puede encontrar en:

En GOOGLE: CERSYRA FORMACIÓN

<https://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/formacion.htm>

Enviar la solicitud a: cersyra@jccm.es. **Información en el mismo correo.**

Es importante que email y el teléfono se entiendan bien.

(*) Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito".