



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](mailto: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".