

TOT XOCOLATA



CURS PRESENCIAL



Classes
presencials

La xocolata és una pasta alimentària realitzada amb cacau i sucre molts, però... només és això?. No! La xocolata també és un dels aliments més valorats arreu del món; deliciosa, energètica, màgica... el seu nom ens fa reaccionar només de sentir-lo, la seva olor aporta sensacions indescriptibles, el seu gust crea passions! Vols descobrir el món que l'envolta?

En aquest curs descobrirem els orígens de "l'aliment dels déus" i les seves infinites preparacions i aplicacions en pastisseria, i aprendrem la manera adequada de tractar-la, essent un element tant noble però al mateix temps delicat, per poder obtenir-ne els millors resultats.

Aquest curs és perfecte per a qualsevol persona que vulgui conèixer totes les oportunitats que ofereix la xocolata i la pastisseria artística, així com pels professionals que vulguin avançar i adquirir nous coneixements.

Objectius

- Identificar adequadament la matèria principal: la xocolata.
- Conèixer els seus orígens i la seva història.
- Conèixer les qualitats, classificacions i tipus de xocolata
- Aprendre les tècniques bàsiques per al temperat de les diferents tipus de xocolates
- Aprendre les diferents tècniques i aplicacions de la xocolata en pastisseria.
- Aplicar les tècniques apreses de manera pràctica per aconseguir òptims resultats.
- Conèixer diferents estris, materials i la seva correcta utilització.
- Aprendre habilitats noves per a l'aplicació de tècniques específiques.
- Experimentar amb diferents textures.
- Conèixer procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.
- Dissenyar un projecte final aplicant les tècniques apreses.

Continguts

- Origen, història i classificació de la xocolata
- Xocolata líquida
- Masses batudes amb xocolata
- Sopes, cremosos i mousses
- Pralinés, trufes
- Cobertures de xocolata
- Tractament i mètodes de temperat
- Caramels, piruletes
- Bombons
- Decoracions
- Projecte final

Metodologia

Curs demostratiu-taller en el qual l'alumnat participa en l'elaboració i seguiment de la pràctica a partir de les explicacions i demostració del professorat. Per fer un seguiment correcte de la sessió, es necessita un receptari que el professorat proporcionarà als alumnes en format PDF.

Avaluació

Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es valorarà la participació activa i implicació de l'alumnat envers la matèria. Es farà una prova final d'assimilació de continguts i s'obindrà una qualificació com a resultat de l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs.