

*Descuento  
exclusivo para los  
miembros de tu  
Asociación: 20%*

MÓDULO  
40 HORAS

# PASTELERÍA ARTESANA



CURSO DE PASTELERÍA ARTESANA  
ORGANIZADO E IMPARTIDO POR  
BRICOAZÚCAR

# ¡CONÓCENOS MÁS!

Bricoazúcar es una empresa de referencia situada en Zaragoza, con 13 años de experiencia en el sector de Repostería Creativa, dedicada a obrador de venta al público y escuela de formación dirigida a aquellas personas que tienen interés e inquietud por aprender tanto técnicas de Decoración Creativa como Pastelería Artesana.



La formación será impartida en el local de Bricoazúcar en c/ Pablo Ruiz Picaso 4, esquina con Luis Cernuda.



En este curso anual de Pastelería Artesana aprenderemos a realizar pasteles y postres que son emblemas dentro de la pastelería, desde lo más cotidiano como una napolitana, pasando por una tarta Guinness o una trenza de Almudévar.



En la Pastelería Artesana todos los productos se elaboran a mano y bajo el seguimiento de las recetas más tradicionales, con ingredientes frescos y naturales. En este curso de Pastelería Artesana, aprenderás preparaciones imprescindibles que no deben faltar en tu recetario. Serán 40 horas de clases divididas en 10 fechas.



Cada elaboración será independiente, pudiendo formalizar las inscripciones por separado (clases sueltas) en función del interés de cada tema.



El curso se impartirá en dos grupos independientes pudiendo elegir entre los miércoles y los sábados de 16:30 a 20:30.



Durante este primer módulo se elaborarán 20 recetas tradicionales de obrador y para realizar cada una de ellas se prepararán distintos tipos de bizcochos, cremas de relleno, coberturas, y se pondrán en práctica distintas técnicas tanto de amasado, estirado, fermentación, montaje, decoración, etc.

## CLASE 1: TARTA SAN MARCOS



MIÉRCOLES 20 DE SEPTIEMBRE  
SÁBADO 23 DE SEPTIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Yema pastelera.
- Bizcocho ligero plancha.
- Almíbar básico.
- Trufa montada de chocolate negro.
- Chantilly.
- Montado de los bizcochos y rellenos.

## CLASE 2: TARTA CHARLOTTE DE FRUTOS ROJOS Y BRAZO DE GITANO DE CREMA



MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE  
SÁBADO 30 DE SEPTIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Bizcochos de soletilla.
- Bizcocho enrollable.
- Mousse de frutos rojos.
- Ganache de chocolate blanco.
- Trufa montada de chocolate blanco.
- Montaje de tarta y técnica de enrollado del brazo de gitano.

## CLASE 3: BROWNIE DE CHOCOLATE CON GANACHE DE TOFFEE Y PIE DE LIMÓN



MIÉRCOLES 4 DE OCTUBRE  
SÁBADO 7 DE OCTUBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Brownie de chocolate.
- Ganache de toffee.
- Masa quebrada para Pie.
- Crema de limón.
- Merengue Suizo.
- Relleno y montaje.

## CLASE 4: PASTEL RUSO Y BIZCOCHO INVERTIDO DE PIÑA



SÁBADO 14 DE OCTUBRE  
MIÉRCOLES 18 DE OCTUBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Bizcocho de almendra.
- Crema de mantequilla con praliné de avellana.
- Caramelo.
- Bizcocho casero.
- Montaje de las 2 tartas.

## CLASE 5: MASA DE BOLLERÍA SIMPLE



SÁBADO 21 DE OCTUBRE  
MIÉRCOLES 25 DE OCTUBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Bollos suizos.
- Conchas de merengue.
- Brevas.
- Cristinas.
- Crema pastelera.
- Merengue Italiano.

## CLASE 6: MASA DE BOLLERÍA HOJALDRADA



SÁBADO 28 DE OCTUBRE  
MIÉRCOLES 8 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Croissant.
- Napolitanas.
- Dobladillos.
- Caracolas.

## CLASE 7: TRENZA DE ALMUDÉVAR Y BIZCOCHO DE MANZANA



SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE  
MIÉRCOLES 15 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Masa para Trenza de Almudévar.
- Yema pastelera.
- Glasa.
- Bizcocho de manzana.
- Montaje y horneado.

## CLASE 8: TARTA SACHER Y TARTA DE SANTIAGO



SÁBADO 11 DE NOVIEMBRE  
MIÉRCOLES 22 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Bizcocho Sacher.
- Almíbar de albaricoque.
- Ganache de chocolate negro.
- Glaseado espejo de chocolate negro.
- Tarta de Santiago.
- Montaje y horneado.

## CLASE 9: TARTA GUINNESS Y BIZCOCHO GLASEADO DE LIMÓN



SÁBADO 18 DE NOVIEMBRE  
MIÉRCOLES 29 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Bizcocho Guinness.
- Frosting de queso.
- Bizcocho de limón.
- Glaseado de limón.

## CLASE 10: TARTA DE GOYA



SÁBADO 2 DE DICIEMBRE  
MIÉRCOLES 13 DE DICIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

Aprenderás a realizar:

- Bizcocho Gioconda.
- Crema de mantequilla de café.
- Crema de mantequilla de nueces.
- Nueces caramelizadas.
- Ganache de chocolate con leche.
- Glaseado espejo marmoleado.



## INSCRIPCIONES AL CURSO

- Las clases de Pastelería Artesana se impartirán en dos grupos independientes los miércoles y sábados de 16:30 a 20:30.
- Las alumnas podrán cambiar su día de clase de miércoles a sábado o viceversa comunicándolo con un mínimo de 2 días de antelación.
- Cada clase consta de 4 horas y se elaborarán dos recetas desde el cero, las clases son participativas.
- Cada alumna@ dispondrá de una tartera para transportar sus preparaciones.
- Todos los materiales e ingredientes incluidos.
- **Precio por clase: 50€**
- **Descuento exclusivo para los miembros de tu Asociación: 20%.**