

Programa de Especialización en Heladería.

(3 meses)

Curso Teórico/Práctico impartido por el Maestro Carlos Fierro, dirigido a todos aquellos que quieran entrar en el mundo de la heladería de forma profesional y hacer de los helados un instrumento adecuado al desarrollo de una empresa de éxito.

Los objetivos de este curso de heladería artesanal son mostrar cuál es el proceso clásico de elaboración de los helados tradicionales. En este sentido te ofreceremos las claves fundamentales para conseguir unos helados de calidad que cumplan con los estándares más exigentes de calidad, sabor y textura.

El programa de especialización cuenta con las normativas Académicas de la Universidad Tecnológica del Centro UNITEC y la Asociación de chefs, cocineros y afines de Venezuela, siendo éstos avales del programa.

Plan de estudio del programa

LA TÉCNICA

Preparar la mezcla del Helado

- Preparaciones previas
- Infusiones, maceraciones y de cocciones
- Preparar la mezcla del helado
- La Maduración del Helado

Mantecar el helado

- Método tradicional: Heladera con compresor
- Método tradicional: Heladera sin compresor
- Método tradicional: Hielo y sal como refrigerante
- Método inverso: Con Batidora de mano
- Método inverso: Con sorbetera para hielo

LOS INGREDIENTES

En esta sección aprenderemos a usar algunos de los principales ingredientes usados en heladería, sus parámetros y su efecto en el helado.

Los Productos Lácteos

- Crema de leche
- Leche y leche en polvo
- Yogur

Los Azúcares

- Sacarosa
- Dextrosa
- Azúcar Invertido
- Miel
- Caramelo

Otros Ingredientes Fundamentales

- Fruta
- Chocolate

Frutos Secos
Alcohol
Agua
Especias y tés

LA TEORÍA

El helado y sus parámetros
El PAC (Poder Anticongelante)
El POD (Poder Edulcorante)
Overrun
¿Qué es un helado equilibrado?
Los parámetros de un helado sin azúcar

Formular un Helado

Introducción a la formulación.
Cómo empezar a formular.
Formular helados crema.
Formular sorbetes.
Formular helados con chocolate.

INDICIE DE FORMULAS

Examen Teórico.

Prácticas y Preparaciones

Masa para barquillos y cestas.
Helados, sorbetes y sus decoraciones.
Totas heladas.

Dirección

CC. Monte Triona, local 13 (planta alta) Av. 168 Salvador Feo La Cruz, este – oeste,
Naguanagua, Carabobo.

Contactos

04124111686
institutoculinariocf@gmail.com
@institutoculinariocf
@carlosfierrow

