

***Formación intensiva de
Pastelería Alternativa***
(Orientación Sin gluten y Plant Based)
dictada por Camila Villalobos



Formación intensiva

Esta formación es para...

Aquellos interesados en aprender sobre pastelería basada en plantas. Incluyendo a pasteleros apasionados que deseen incorporar opciones vegetales pero no saben cómo reemplazar ingredientes, a quienes tienen un negocio de pastelería y buscan conocer técnicas e ingredientes, a aquellos que quieran agregar más de 50 recetas nuevas a su repertorio, aprender sobre porcentajes, fórmulas y composiciones, superar dificultades en recetas o agregar opciones sin gluten a su oferta.

Nuestra propuesta

En los 4 días de cursada haremos incapié en el entendimiento de cada uno de los ingredientes que usamos. Así como también, cada una de las técnicas aplicadas. Sabemos que la pastelería es una ciencia exacta y que los procesos y el orden de los factores, siempre altera el producto. Desde esa mirada, vamos a enseñarte desde el tip más pequeño hasta el más importante para que cuando realices tus propias pruebas, el margen de error sea el menor.

En los cuatro días dividiremos las prácticas de **cada** receta entre lo teórico y lo práctico de la misma. Al final, podremos probar cada una de las preparaciones realizadas para poder comprender cómo cada paso realizado repercutió en el resultado final.

Lo dulce como forma de disfrute

Al saber que la pastelería más que una necesidad, es un gusto placentero, mi búsqueda en cada receta es generar productos ricos, de buena calidad y con texturas conocidas. Partiremos de las bases de la pastelería clásica pero con un toque distintivo generando toda la materia prima desde cero, como la manteca, premezcla sin gluten, leches, crema, dulce de leche y más. Me gusta ser técnica y precisa en cada paso y al mismo tiempo, crear procesos fáciles y prácticos para aquellos que tengan locales gastronómicos, sean emprendedores o simplemente quieran hacerlo más rápido en casa. Gracias a mi experiencia he podido optimizar muchos de los pasos en una producción.

Sumado a esto, al encantarme los retos, mi propuesta principal es generar todos mis postres de manera más inclusiva en el intolerantes a la lactosa, veganos, celíacos o intolerantes al gluten también puedan disfrutar.

Modalidad

Cursada presencial de 32 horas, dividido en 4 días de 8 horas cada uno. La formación será semi-práctica con un sustento teórico para cada receta. El máximo de alumnos será de seis personas. La formación incluye almuerzo y merienda para cada día de cursada. El último día de cursada, cada uno se llevará una box con todos los productos finalizados.

Además, incluimos asistencia personalizada en donde podrás consultarnos constantemente en nuestro grupo exclusivo para que no te quedes con ninguna duda!.

Formación intensiva

DÍA 1

Teoría de la pastelería

- Análisis de más de 50 ingredientes culinarios.
- Formulaciones de la pastelería clásica.
- Formulaciones de la pastelería basada en plantas.
- Análisis sobre la composición de rellenos y batidos.
- Emulsiones y formulación de rellenos. Materias grasas endurecedoras.
- Diferentes harinas sin gluten

Actividad Práctica - Reversionando lo que sabemos

Reversionás, en base a lo aprendido, tus recetas clásicas a su versión basada en plantas entendiendo la composición de cada ingrediente y su función.

Mis bases:

Manteca casera
Leches vegetales
Premezcla sin gluten para masas
Premezcla sin gluten para bizcochuelos

DÍA 2

Rellenos

Crema vegetal **montada**
Dulce de leche
Ganache semiamarga con leche
Ganache semiamarga con agua
Ganache montada semiamarga
Ganache de chocolate blanco
Ganacha montada de chocolate blanco
Cremoso de chocolate blanco
Cremoso de frambuesa
Crema de vainilla
Crema de café
Cremoso de tofu y limón
Cremoso de tofu y frutos rojos
Ganache de maní
Crema pastelera

DÍA 2

Rellenos

Curd de maracuyá
Salted caramel
Buttercream
Merengue italiano
Merengue francés
Mousse de chocolate
Mousse de frutos rojos
Crema montada de caramelo

DÍA 3

Masas quebradas

Masa sablée de vainilla
Masa sablée de cacao
Masa sablée de frutos secos
Masa frolla de vainilla
Masa frolla de cacao

Con ellas, armaremos tartas y alfajores. Veremos todas las recetas con y sin gluten. Abordaremos los métodos de cremado, arenado. Será realizado a mano y con batidora.

Cheesecake de frutos rojos

Cookies

Fast Cookie de vainilla y chocolate
Cookie Dough de chocolate blanco y arándanos

Abordaremos diferentes técnicas para lograr resultados distintos, y que así elijas y entiendas tu favorita.

Batidos Livianos

Bizcochuelo de vainilla y almendras
Bizcochuelo de cacao
Pionono

Batidos Pesados

Bizcochuelo de cacao
Bizcochuelo de naranja
Budines

Conservadores naturales

Almíbar
Almíbar protector
Glaseado para budín

DÍA 4

Chocolate blanco casero.

Frutos secos y sus diferentes usos. Porcentaje de grasa.

Praliné
Pasta
Garrapiñada
Crocante

Frutas y sus diferentes usos

Uso del agar agar y pectina

Mermelada
Reducción
Compota
Pulpa
Insert
Gel

Terminaciones

Montado de tortas, budines, piononos con diferentes alternativas.
Montado de alfajores y tartas.

Cierre con repaso y entrega de diplomas.

Fecha disponible:

Julio 2025:

22 de julio- 12hs a 20hs

23 de julio - 12hs a 20hs

24 de julio- 12hs a 20hs

25 de julio - 12hs a 20hs

Se abona el **50% para reservar** tu lugar al alias: "Soycam" a nombre de Camila Florencia Villalobos
Por favor enviar comprobante al whasatsapp: 1126424588

VALOR: 495.000 ARS