

PROYECTO FINAL & GRADUACIÓN

9.1 Tu Propia Creación

¡Felicidades, lo has conseguido!

Después de pasar las últimas semanas nadando en chocolate, ha llegado el momento de poner tus habilidades y conocimientos en práctica y demostrar todo lo que has aprendido durante el curso.

El propósito principal del proyecto final es que crees tu propia confección de chocolate, y para ello te reto a que explores el proceso de creación y desarrollo de una receta desde cero. Crea algo que realmente se te antoje, utilizando tus ingredientes favoritos y las herramientas y técnicas que has aprendido a lo largo de los módulos del curso.

Antes de empezar, aquí van algunas recomendaciones:

- **Mise en place** - Recuerda la importancia que tienen una buena planificación y organización en la cocina, más aún cuando vas a crear una receta nueva desde cero. Piensa con antelación qué ingredientes quieres usar y prepara con cuidado tu *mise en place*. ¿Hay ingredientes que requieran ser remojados previamente? ¿Necesitas comprar alguno fresco? ¿Hay algún componente que necesites preparar con antelación?
- **Equilibrio de sabores** - Utiliza recursos como libros o blogs de cocina para inspirarte a la hora de combinar diferentes ingredientes como *superfoods*, especias, frutas...El libro *The Vegetarian Flavor Bible* de Karen A. Page es mi recurso más habitual y mi mayor fuente de ideas cuando desarrollo recetas nuevas. Es un libro que te recomiendo encarecidamente, aunque tu nivel de inglés sea básico.
- **Pequeñas cantidades** - Empieza testando tu receta en cantidades pequeñas para que no malgastes ingredientes.
- **¡Prueba constantemente!** - Escribe un borrador de la receta y empieza añadiendo ingredientes como edulcorantes, sal o *superfoods* en pequeñas cantidades. Prueba y ajusta las cantidades hasta que encuentres el equilibrio perfecto y te sientas satisfecha con el sabor. Es importante que tengas siempre cerca una libreta para que vayas apuntando los ajustes que hagas, de manera que no te dejes ningún ingrediente.
- **¡No seas muy dura contigo misma!** - Crear recetas puede ser frustrante a veces... Sé creativa y no te desanimes si no te convence el resultado. Es importante que seas flexible y te permitas modificar tu idea inicial si ves que no funciona. ¡Algunas de mis mejores recetas han sido el resultado de grandes desastres previos!
- **¿Quién lo va a comer?** - Ten en cuenta si la receta contiene algún tipo de alérgeno, especialmente si vas a compartir tu postre con amigos o familia.
- **Presentación** - Piensa en el tamaño de la porción y en cómo quieres presentar tu postre. Recuerda que la mayoría de las veces menos es más.
- **Fecha de caducidad** - Calcula cuánto tiempo puede durar tu postre en óptimas condiciones, y si hay que guardarlo en el frigorífico, en el congelador, o puede conservarse en ambos.

21 

Descarga de la Librería la plantilla que hemos diseñado para escribir recetas. Empieza pensando en qué receta te gustaría crear y escribe los ingredientes y las cantidades aproximadas. Si tienes dudas, consulta con tu instructora para que pueda orientarte durante el proceso creativo.

Envíanos tu receta final y adjunta una fotografía de tu presentación final.

¿Qué dificultades has encontrado durante el proceso? Si hicieras esta receta de nuevo, ¿cómo la mejorarías?

9.2 Certificado de Aprovechamiento

Este es nuestro primer curso en Aurea, y aunque estamos muy contentos de haber podido contar contigo, sabemos que tenemos mucho margen de mejora. Nuestra obsesión es aportar valor a nuestros estudiantes mejorando constantemente nuestros cursos. Por eso nos ayudaría mucho que en tu última tarea dediques 3 minutos a responder unas sencillas preguntas. Una vez contestadas, y si has completado con éxito todas las tareas del curso, tu instructora te enviará tu certificado directamente a tu correo.

¡Eso es todo! ¡Esperamos que hayas disfrutado y que nos veamos pronto en futuros cursos!

22 

Cuestionario