

# ***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:

#### Junio 2025:

**24 de junio- 12hs a 20hs**  
**25 de junio - 12hs a 20hs**  
**26 de junio- 12hs a 20hs**  
**27 de junio - 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: 480.000 ARS**