



Curso de Pastelería

✦ **Convierte tu pasión por la pastelería en una habilidad profesional** ✦

Te presento nuestro curso Online de Pastelería, un programa diseñado para llevarte paso a paso desde los fundamentos hasta la creación de postres y tortas de nivel comercial y profesional.

No importa si estás comenzando o si ya haces postres y quieres perfeccionarte: aquí encontrarás técnica, estructura, recetas probadas y visión de negocio para que puedas crear, vender y destacar.

💻 100% online

📖 Contenido claro y progresivo

🎥 Clases prácticas

✅ Enfocado en resultados reales

Este no es solo un curso.

Es el inicio de tu crecimiento en la pastelería.

Con 100% DE GARANTIA





La pastelería no es solo mezclar ingredientes.

Es técnica, es arte, es estructura, es pasión... y también es visión.

Este curso nace de años de experiencia real en cocina, eventos y producción comercial, con un solo objetivo: enseñarte desde la base cómo crear postres de calidad profesional, entendiendo no solo el “cómo”, sino también el “por qué” de cada preparación.

Aquí no encontrarás solo recetas.

Encontrarás fundamentos sólidos, métodos claros y procesos reales que te permitirán desarrollar productos estables, estéticos y vendibles.

A lo largo del curso recorrerás un camino progresivo: desde las masas, cremas y bizcochos esenciales, hasta postres modernos, técnicas de decoración y presentaciones finales que te ayudarán a elevar tu nivel y construir tu propio estilo en la pastelería.

Este programa ha sido diseñado tanto para quienes están dando sus primeros pasos, como para quienes desean profesionalizar su talento, perfeccionar técnicas y crear una base firme para emprender o crecer en este hermoso oficio.

Pero además, queremos que entres con total tranquilidad.

100% Este curso está 100% garantizado.

Si aplicas las lecciones y sientes que no aprendiste, te devolvemos tu dinero. Sin letras pequeñas. Sin excusas.

Porque creemos en la calidad de este programa, en su estructura y en el impacto real que puede tener en tus habilidades.

Bienvenido a un espacio donde el conocimiento se transforma en habilidad, y la habilidad en oportunidades.





Tema 1

Masas básicas y bizcochos

- Tres leches
- Bizcochos
- Torta húmeda de chocolate
- Shot de chocolate
- Chantilly de chocolate (saborizada)

Objetivo: Dominar bases de tortas, humedad, estructura y primeros rellenos.



Tema 2

Pastas y cremas base

- Pasta flora (tartaletas)
- Pasta choux
- Profiteroles / eclairs
- Milhojas
- Crema pastelera

Objetivo: Aprender masas clásicas de pastelería profesional y cremas de relleno.





Tema 3

Postres fríos y básicos comerciales

- Quesillo
- Pavlova
- Mermeladas
- Cake de piña

Objetivo: Técnicas de postres fríos, frutas y preparaciones muy comerciales.



Tema 4

Cakes

- Vanilla cake
- Chocolate cake
- Buttercream
- Drips
- Alisado
- Amibar

Objetivo: Preparación, relleno, humectación y decoración básica de tortas.





Tema 5

Cheesecake y postres modernos

- Cheesecake
- Pie de limón
- Red velvet
- Frosting de queso crema
- Gelatina de frutas

Objetivo: Postres modernos, combinación de texturas y presentación.





Tema 6

Decoración y acabados

- Galletas para decorar
- Glaseado real
- Pastillaje
- Mousse
- Crema de chocolate
- Mousse de frutas
- Glaseado espejo



Objetivo: Técnicas de decoración, cobertura y terminaciones profesionales.



Si llegaste hasta aquí, ya sabes que este curso no es improvisado.

Es un programa estructurado, claro y creado para que realmente aprendas, domines bases sólidas y puedas aplicar lo aprendido desde el primer módulo.

Ahora la pregunta no es si puedes aprender pastelería.

La pregunta es si estás listo para invertir en ti, en tu talento y en lo que puedes construir con él.

Este curso te ahorrará tiempo, errores, frustraciones y te dará dirección, técnica y confianza.

Y para que tomes esta decisión con total tranquilidad:

¹⁰⁰ Tu inscripción está 100% garantizada.

