

Taller práctico

Pastelería Gourmet 2026

Módulo: Cremas heladas, tortas modernas, petit fours, lingotes y postres al plato.

Duración: 6 clases demostrativas y prácticas

Día y horario: Jueves de 18.30 a 22 h

Inicio: 15 de octubre de 2026 - **Fin:** 19 de noviembre de 2026



Pastelería Gourmet 2026

Módulo: Cremas heladas, tortas modernas, petit fours, lingotes y postres al plato.

Este programa va a guiarte a través de los secretos de la pastelería gourmet contemporánea. Una experiencia integral enfocada en elevar los estándares de producción y creatividad en la gastronomía dulce.

Contenidos

Gelatería Artesanal, Sorbets & Postres Fríos

Técnicas de balance, formulación de cremas heladas, texturas heladas y emplatado.

Tortas Modernas & Entremets de Vanguardia

Arquitectura en pastelería, texturas crocantes, cremas integradas y gelificados.

Petit Fours, Lingotes & Pastelería de Bocado

Precisión en piezas individuales, acabados refinados y presentaciones gourmet.

Postres al Plato & Montaje de Mesa Dulce

Servicio, presentación comercial y logística para eventos. Estrategia, armado y logística para el montaje de mesa dulce.



Chef Pastelera Micaela Stefanelli

Graduada de Gastronomía y Pastelería en Ott Educación Superior.

En 2022 ganó el XI Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal, obteniendo el primer puesto y un premio especial a la mejor pieza artística. IG: @_soytefa

Pastelería Gourmet 2026



Módulo: Cremas heladas, tortas modernas, petit fours, lingotes y postres al plato.

➤ **Inicio: Jueves 15 de octubre - Fin: Jueves 19 de noviembre**



Duración:

6 clases demostrativas y prácticas
1 vez por semana



Días y horarios:

Jueves de 18.30 a 22h



Diploma Ott:

Pastelería Gourmet

Módulo: Cremas heladas, tortas modernas, petit fours, lingotes y postres al plato.



Pastelería Gourmet 2026

Módulo: Cremas heladas, tortas modernas, petit fours, lingotes y postres al plato.

Valor en un solo pago: **\$ 588.000.-**

Valor en 2 cuotas: **\$ 306.000.-** cada cuota

La primera cuota se abona antes del 30 de septiembre, la segunda cuota se abona antes de iniciar el curso.

Material incluido:

- Materia prima para talleres
- Recetario digital
- Apuntes teóricos digitales
- Delantal y gorro

¡Cupos
limitados!

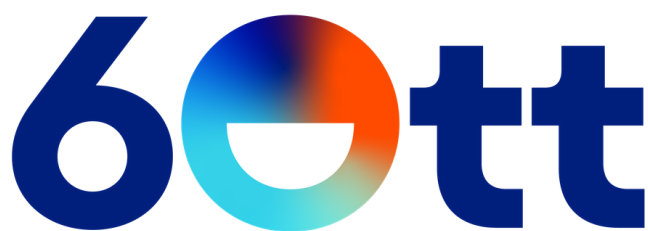
***El curso incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

En caso de querer adquirir el uniforme completo que incluye chaqueta y pantalón reglamentario pueden dirigirse a la tienda online de El Forjador: forjador.com.ar

Requisitos para la inscripción

- DNI
- Este curso es una capacitación de pastelería avanzada, requiere conocimientos previos.





**60 años formando
profesionales
con alma**



**EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA
INFO@OTT.EDU.AR · WAPP + 54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958**