Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Pastelería

Máster en Pastelería Avanzada

Diploma Ott



www.ott.edu.ar

Máster en Pastelería Avanzada

Contenidos

Postres al plato: Creatividad y Diseño

- Principios de composición en postres al plato: equilibrio de sabores, texturas y temperaturas.
- Diseño creativo: colorimetría, geometría, volumen y armonía visual.
- Técnicas de montaje y emplatado contemporáneo.
- Desarrollo de recetas de autor: conceptualización, bocetado y pruebas técnicas.
- Aplicación de técnicas modernas: gelificación, aires, crujientes, bases cremosas, sorbetes y helados.
- Presentación final del postre como experiencia gastronómica.

Pastelería para tienda

- Diseño de vitrinas: selección de productos, rotación y conservación.
- Pastelería individual y de mostrador: entremets, tarteletas, petits gâteaux y clásicos reinterpretados.
- Balance y estandarización de recetas para producción.
- Técnicas de decoración aplicadas a producción diaria.
- Conservación, envasado y vida útil del producto.
- Organización de la producción en tienda: flujos de trabajo y eficiencia.

Técnicas avanzadas de bombonería y pintura en chocolate

- Dominio del templado: métodos, curvas y estabilidad del chocolate.
- Elaboración de bombonería avanzada: rellenos modernos, ganaches,.
- Calibración, viscosidad y uso de manteca de cacao.
- Desmolde profesional.
- Pintura de chocolate: manteca de cacao pigmentada, aerografía, efectos degradados y texturas.
- Control ambiental y conservación del chocolate.
- Tendencias actuales en chocolatería de autor.

Pastelería plant based

- Sustitución funcional de ingredientes: huevos, lácteos, gelificantes y grasas.
- Bases de formulación plant based: emulsiones, geles, cremas y bizcochos.
- Técnicas de estructura sin proteínas animales.
- Balance nutricional y sensorial: sabor, textura y estabilidad.
- Producción responsable: ingredientes sostenibles y aprovechamiento

Las clases técnico/demostrativas se dictan en modalidad presencial.
En los talleres, cada estudiante pone en práctica las técnicas aprendidas a través de recetas seleccionadas del recetario.
Todo lo elaborado en clase se degusta al finalizar la misma.

Material incluido:

- Materia prima para talleres.
- Recetario digital.

*Examen final optativo con costo adicional equivalente al valor de un derecho examen.
La aprobación de dicho examen final posibilita acreditar el módulo como equivalencia interna para la carrera de Gastronomía.

Inicio:
Lnes 15 de marzo 2027

Duración:
14 clases

Día y horario de cursada: Lunes
T. Mañana- 9h a 12.30h
T. Noche - 18.30h a 22h

Diploma Ott:
Máster en Pastelería Avanzada

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Aranceles

Ingreso marzo 2027

Reserva de vacante de **$ 199.600 .-**

4 cuotas mensuales de **$ 399.000.-** cada una

Valor promocional en 1 solo pago de **$ 1.705.900 .-**
(incluye reserva de vacante)

- Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación.
- Consultar valores actualizados al momento de inscripción y de iniciar la cursada.
- Aquellos que opten por abonar todo el módulo en 1 solo pago no sufrirán actualizaciones.

Requisitos para la inscripción

- DNI
- Foto digital tipo carnet
- El alumno deberá comprar el uniforme reglamentario y un set personal de utensilios



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