Curso teórico-práctico de semifríos con MELLA & DREIDOPPEL

Impartido por: Sara Gallardo | Ricardo Ruiz

La pastelería de semifríos representa el equilibrio perfecto entre técnica, elegancia y sabor. Este curso está diseñado para quienes buscan perfeccionar sus técnicas, descubrir las últimas tendencias y ofrecer elaborados que no solo conquisten el paladar, sino que también sean visualmente memorables.

Los semifríos ofrecen un sinfín de posibilidades para jugar con texturas, colores y contrastes. En este curso aprenderá a crear elaboraciones modernas y comerciales, con una presentación refinada y una ejecución eficiente, pensadas para sorprender tanto en vitrina como en catering. Los consumidores actuales valoran tanto el sabor como la experiencia visual, y este curso le proporcionará las herramientas necesarias para que sus elaborados destaquen.

Gracias a las soluciones versátiles de MELLA y a la gama de ingredientes DREIDOPPEL, descubriremos cómo integrar estos productos en recetas que combinan practicidad y detalle, sin perder el toque artesanal.

A lo largo de la jornada, trabajaremos en la elaboración de semifríos combinando distintas técnicas clave: desde la preparación de bizcochos esponjosos, planchas flexibles o galleta como base, hasta la creación de interiores cremosos, crujientes y gelificados que aporten contraste y sorpresa en cada bocado. Se profundizará también en la realización de mousses ligeras y estables, ideales para montajes limpios y equilibrados, y se finalizará cada pieza con glaseados brillantes y decoraciones elegantes que realcen su presentación.

Además, presentaremos versiones individuales y de diferentes formatos, adaptables a las tendencias actuales del mercado.

Durante la jornada, trabajaremos con la gama de productos MELLA de IREKS y aromas DREIDOPPEL.

Algunas de las competencias que se desarrollarán durante el curso son:
- técnicas de montaje por capas y equilibrado de sabores,
- uso eficiente de moldes y herramientas para semifríos,
- aplicación de glaseados y acabados de tendencia,
- conservación y servicio óptimo de los elaborados.

Fecha: **Miércoles día 4 de junio 2025**

Horario: **De 09:00 a 18:00 horas**

Lugar: **Obrador IREKS & DREIDOPPEL (instalaciones IGSA Tenerife en Las Palmas)**
C/ Adelfas, 26 A
Polígono Industrial de Arinaga
35118 ARINAGA (Gran Canaria)

Inscripciones: **A partir del viernes 4 de abril 2025**

Contacto:

Ricardo Ruiz	**639 10 77 15**	**rruiz@ireks-iberica.com**
Rafel Verdú	**646 40 40 93**	**rverdu@ireks-iberica.com**
David Lloria	**608 84 67 86**	**dlloria@ireks-iberica.com**

Capacidad: **15 personas**