

# INFORMACION GENERAL

PASTELERIA CREATIVA

LAURA VIQUEZ

PASTELERA | INSTRUCTORA

## Taller Macarons: de cero!

**Duración Total:** 4 horas (aproximadamente)

**Nivel:** Principiante

**Modalidad:** In-house o en un espacio designado

### Módulo 1: Introducción a los Macarons

**Duración:** 20 minutos

**Objetivo:** Familiarizar al participante con el concepto, historia y características de los macarons.

#### Contenido:

- Breve historia de los macarons (origen, evolución).
- Características de un macaron perfecto: textura, forma y sabor.
- Diferencia entre macarons franceses e italianos.

#### Material Teórico:

- Guía visual de macarons perfectos vs. macarons defectuosos.

#### Práctica:

- Observación de ejemplos físicos o en imágenes para identificar características clave.

### Módulo 2: Fundamentos Técnicos y Preparación

**Duración:** 40 minutos

**Objetivo:** Entender la importancia de los ingredientes, herramientas y su correcta manipulación.

**Contenido:**

- Ingredientes principales: almendra, azúcar, claras de huevo.
- Herramientas esenciales: tamiz, báscula, batidora, espátula, tapetes de silicona, manga pastelera, boquilla redonda.
- Preparación del espacio de trabajo y normas de higiene.
- Introducción a la técnica del **merengue francés** (base del curso básico).

**Práctica:**

- Tamizado de ingredientes secos.
- Montaje de claras para obtener un merengue firme.

### **Módulo 3: Teoría del Macaronage y Coloración**

**Duración:** 30 minutos

**Objetivo:** Comprender la técnica del macaronage y cómo afecta la textura y apariencia final.

**Contenido:**

- ¿Qué es el macaronage?
- Cómo lograr la consistencia ideal
- Uso de colorantes en gel para teñir la mezcla sin afectar la textura.

**Práctica:**

- Demostración y práctica de macaronage con una parte de la mezcla.
- Aplicación de colorantes y mezclado uniforme.

### **Módulo 4: Formación y Horneado de las Conchas**

**Duración:** 1 hora

**Objetivo:** Dominar la técnica para formar conchas uniformes y lograr un horneado perfecto.

**Contenido:**

- Uso de plantillas para formar macarons uniformes.
- Técnica para utilizar la manga pastelera correctamente.
- Reposo previo al horneado: es clave?
- Ajustes de tiempo y temperatura en el horno.

**Práctica:**

- Formación de conchas en tapetes de silicona.
- Reposo supervisado y horneado.
- Discusión de posibles problemas: grietas, falta de pie, superficies irregulares.

## **Módulo 5: Rellenos Básicos y Ensamblaje**

**Duración:** 50 minutos

**Objetivo:** Aprender a preparar rellenos clásicos y ensamblar macarons correctamente.

### **Contenido:**

- Fundamentos de los rellenos: buttercream, ganache y mermeladas.
- Proporciones ideales de relleno para equilibrio de sabor.
- Ensamblaje adecuado: cuidado con la presión y el sellado.

### **Práctica:**

- Preparación de un relleno básico de buttercream de vainilla.
- Rellenado y ensamblaje de las conchas.

## **Módulo 6: Almacenamiento y Presentación Final**

**Duración:** 40 minutos

**Objetivo:** Garantizar la conservación adecuada y presentación estética de los macarons.

### **Contenido:**

- Métodos de almacenamiento: refrigeración, congelación y transporte.
- Tiempo de maduración: cómo afecta el sabor y la textura.
- Presentación final: cajas, bandejas y empaques atractivos.

### **Práctica:**

- Almacenamiento de macarons.
- Creación de una pequeña caja de presentación.

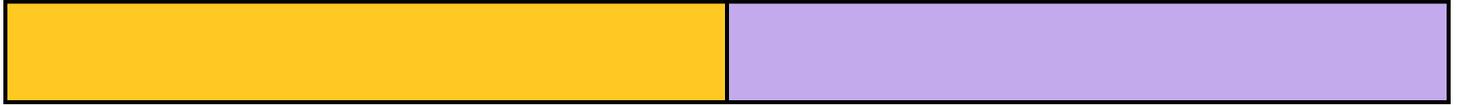
## **Material Incluido para el Participante:**

1. Manual teórico con técnicas y recetas detalladas.
2. Plantilla o Matt de silicon para formar macarons.
3. Lista de herramientas y proveedores recomendados.
4. Materiales: 1 kilo de harina de almendra, 1 kilo azúcar glass (con la que trabajo)

## **Resultados Esperados:**

- Conchas de macaron correctamente horneadas con pie definido.
- Dominio de las técnicas básicas de relleno y ensamblaje.
- Macarons listos para degustar, con texturas suaves y sabores balanceados.

**"La perfección en un macaron es la fusión de paciencia, técnica y pasión." – Pierre Hermé**

A large purple rectangular box with a white border and decorative corners. Inside, on the left, is a yellow starburst icon with three small circles. To the right of the icon are three yellow rounded rectangular buttons containing contact information.

Sitio web: [www.unsitiogenial.es](http://www.unsitiogenial.es)

Correo: [info@detalledulcito.com](mailto:info@detalledulcito.com)

Telefono: 83012649