

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 silicona 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

