

MÁSTER INTENSIVO DE PASTELERÍA POR MOM & MIQUEL GUARRO

EDICIÓN 2026 · 2027



Miquel Guarro

&

MOM CULINARY INSTITUTE



PROPUESTA DE VALOR

Una formación intensiva 100% *hands on*, pensada para aprender pastelería desde la práctica real y el trabajo constante en el obrador. Un curso dinámico e inmersivo donde el alumno participa activamente en cada elaboración, técnica y proceso, viviendo el oficio desde dentro.

A través de una metodología práctica y ordenada, los alumnos recorrerán una gran variedad de técnicas, productos y estilos de la pastelería moderna, entendiendo no solo cómo ejecutar una receta, sino también cómo trabajar de manera profesional, organizada y eficiente.

Una experiencia enfocada en aprender haciendo, ganar seguridad técnica y desarrollar una visión más amplia y contemporánea de la pastelería.

OBJETIVOS DEL CURSO

- **Construir** desde las bases del oficio.
- Afianzar unas **bases sólidas** de conocimiento y actitudes, para poder desenvolverse sin problema en un entorno profesional.
- **Estimular** la creatividad de cada alumno para que encuentre su propio camino.
- Expandir la capacidad de crear recetas nuevas mediante la **comprensión** de los conocimientos básicos de la interacción entre ingredientes.
- Concentrar en el mínimo espacio de tiempo, el **máximo de conocimientos**.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

DIRIGIDO A

Alumnos provenientes de formación profesional de hostelería o pastelería. Amantes de la pastelería con nociones sobre el oficio. Profesionales del sector en activo que quieran mejorar sus conocimientos y habilidades. Entusiastas de la pastelería que quieran convertirla en una salida profesional.



CURSO 2026 / 2027

CALENDARIO

Fecha de inicio: **30 de noviembre de 2026**

Finalización del curso: **18 de marzo de 2027**

54 días de práctica (216 horas lectivas) — clases de 4 horas por día.

15 días de clase impartidos directamente por **Miquel Guarro**.

 Festivo / vacaciones

 Clases con Miquel Guarro

El calendario detallado, mes a mes, se muestra en la página siguiente.

Noviembre 2026						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30 Inicio • Miquel Guarro					

Diciembre 2026						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
		1 Miquel Guarro	2	3	4	5
6	7 La Constitución	8 La Inmaculada	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21 Miquel Guarro	22 Miquel Guarro	23	24 V. Navidad	25 V. Navidad	26
27	28 V. Navidad	29 V. Navidad	30 V. Navidad	31 Fin de año		

Enero 2027						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
					1 Año nuevo	2
3	4 V. Navidad	5 V. Navidad	6 V. Navidad	7 V. Navidad	8 V. Navidad	9
10	11	12	13 Miquel Guarro	14 Miquel Guarro	15 Miquel Guarro	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Febrero 2027						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
	1 Miquel Guarro	2 Miquel Guarro	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22 Miquel Guarro	23 Miquel Guarro	24 Miquel Guarro	25 Miquel Guarro	26	27
28						

Marzo 2027						
Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17 Miquel Guarro	18 Miquel Guarro	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

TEMARIO PRÁCTICO



14 semanas de clases 100% "hands on", en obrador, de la mano de Miquel Guarro y el equipo docente de MOM Culinary Institute.

SEMANAS 1-2

Las bases de la pastelería

Revisaremos todas las bases de la pastelería para establecer unos cimientos firmes donde construir los próximos pasos, aprendiendo a elaborar pasteles a partir de ellas.

CREMAS

Crema pastelera	Crema de chocolate	Crema diplomate	Crema mousseline	Crema de almendras	
Crema frangipane	Crema de mantequilla	Yema pastelera	Chantilly	Panna cotta	Crema de limón
Crema inglesa	Crème brûlée	Crema catalana			

MASAS AZUCARADAS Y MERENGUES

Masa sablé	Sablé bretón	Crumble	Masa brisa	Merengue italiano	Merengue suizo	Merengue francés
Pasta bomba	Soufflé de chocolate	Soufflé al Grand Marnier				

BIZCOCHOS Y COBERTURAS

Bizcocho genovés	Bizcocho melindro	Bizcocho cuchara	Bizcocho dacquoise	Bizcocho joconde	Magdalena
Magdalena francesa	Cake cuatro cuartos	Trufa cobertura 55%	Trufa cobertura 70%	Trufa cocida para montar	

SEMANAS 3-4

Los grandes clásicos de la pastelería

A través de los grandes clásicos, asentaremos las bases sólidas desde donde poder progresar.

Sacher	Lemon pie	Ópera	Saint-Honoré	Fraisier	Tarta Tatin	Selva Negra
--------	-----------	-------	--------------	----------	-------------	-------------

SEMANAS 5-6

El mundo del chocolate y la bombonería

El único modo de trabajar bien el chocolate es perderle el miedo, y eso solo se consigue si lo entendemos a nivel técnico y con mucha práctica.

Introducción al chocolate

Formulación de bombones

Pieza de chocolate

Bombones de molde

Bombones de corte

Tabletas

Rocas de chocolate

SEMANAS 7-8

Inmersión en la bollería y las masas hojaldradas

Desarrollaremos cada familia de las bases de la bollería para explorar todo su potencial y, de cada una de ellas, conseguir una amplia variedad de productos.

MASA DE CROISSANT

Croissant clásico

Pain au chocolat

Croissants rellenos

Croissant de almendra

HOJALDRE CLÁSICO E INVERTIDO

Banda de frutas

Corona

Palmeras

Mil hojas

Chausson aux pommes

Galette des rois

Vol-au-vent

BRIOCHE Y OTRAS MASAS FERMENTADAS

Cinnamon roll

Bambas

Brioche à tête

Coca de crema

Roscón de reyes

Trenzas

Cruffins

Masa baba

Ensaimada

SEMANAS 9-10

Pastelería mono porción contemporánea

Visión actualizada de la oferta que podemos ofrecer en una pastelería, trabajando sobre recetas con más sabor, menos edulcoradas y pesadas, pero sin perder la sensación de placer que nos produce la pastelería.

Esmeralda de té verde y cereza

Mandala de fresa y vainilla

Margarita de coco y maracuyá

Erizo de chocolate con leche, caramelo, avellana y chai

Banoffee de café y espéculos

Espejo de chocolate

SEMANA 11

Pastelería de autor

Las últimas creaciones de Miquel Guarro, sin secretos.

Esponja de pistacho

Haba de cacao

Mango con albahaca

Fresas con nata

SEMANA 12

Postres de restaurante

Una mirada abierta hacia el postre de restaurante, entendiendo qué lo diferencia de la pastelería clásica para crear propuestas coherentes, sorprendentes y pensadas para emocionar al comensal.

SEMANA 13

Preparación del examen

Es el momento de mostrar lo aprendido. Esta semana será un entrenamiento para el examen práctico, en el que cada alumno deberá crear una propuesta personal compuesta por:

3 tartas para 4 personas u 8 pasteles individuales

1 pieza de bollería

1 pieza de bombonería

SEMANA 14

Examen práctico

Es el momento de demostrar lo aprendido, de defender las ideas propias y de mostrar la maestría adquirida. Cada alumno tendrá 4 días para preparar sus productos desde cero y presentarlos ante un jurado de profesionales, encargado de valorar la propuesta.

HORARIOS

Clases prácticas de 16:30 a 20:30
216 horas lectivas totales

PLAZAS

10 alumnos por curso



INVERSIÓN

PRECIO

5.900€_{+ IVA}

INCLUYE

Maletín de herramientas (*coste de unos 185€ por alumno*)

Uniforme (2 uds.)

Libro de recetas

Máster **bonificable** a través de FUNDAE y con posibilidad de financiación mediante CaixaBank.



MOM Culinary
Institute

Miguel Guarro