

Academia 1 presencial anual de repostería

curso 2026/2027

Grupo domingo intensivo

50€ de matrícula, necesaria para reservar plaza. (pago único) y después ...

125€ al mes

(Será **una única clase intensiva al mes**, en día **SABADO** de 10.00 a 18.00 h)

(comida y snacks incluidos)

¿Qué aprenderás? Clases 100% prácticas

Al reservar tu plaza, te comprometes a formar parte del curso completo de 10 meses de duración

Las plazas son muy reducidas y cada clase se prepara de forma personalizada con antelación, por lo que es valoramos tu compromiso de asistir con continuidad durante el curso.

12 de Septiembre

Recetas de galletas:

- Mini cup cookie
- Galletas express 3-2-1
- Galletas de mantequilla
- Galletas de zanahoria

Cupcakes:

- Vainilla
- chocolate

Decoraciones con manga

- Con buttercream



3 de Octubre

- Teoría, trucos para un bizcocho perfecto.
- Regla de 3 para adaptar tus recetas
- Rellenos y Bizcochos.:

Relvet +buttercream de queso + mermelada casera de frutos rojos

Bizcochos de 3 sabores + butterswiss de nutella

Bizcocho de chocolate + chococheesecream.

Bizcocho de limón con semillas amapola + lemon curd + butterwiss de chocolate blanco

Bizcocho de cerveza y canela + crema de galletas lotus.



14 Noviembre

- Galletas decoradas con fondant.
- Galletas decoradas con glasa.



Academia 1 de repostería curso 2026-27



19 diciembre

- Roscón de Reyes.
- Turrónes
- Galletas de jengibre.
- Casita de jengibre decorada

16 de Enero

- Merenguitos y pavlovas.
- Cakepops y popsicles.
- Postres vasitos.

20 de Febrero

- Tarta de fondant.
- Modelado con fondant

13 de Marzo

- Tarta con bordes perfectos, drip cake, con butterswiss.
- Modelado de rosa fondant.

17 de Abril

Repostería Americana

- Cinnamon roll,
- Brownies y blondie.
- Muffins
- Cookies
- New york cheesecake
- Donuts

15 de Mayo

Repostería tradicional.

- Tartaletas (masa sablé)

rellenos:

Ganaché de caramelo

Crema muselina

Crema diplomática

Mousse de naranja

- Pasta choux :

bocaditos de nata

eclairs con glaseado de chocolate negro

Paris Brest



Academia 1 de repostería curso 2026 -27

5 de Junio

- San Marcos (bizcocho genovés)
- Selva negra.
- Tarta charlota
- 3 leches.



Lo que opinan nuestras alumnas

Ana Academia 20/21

Buenos días, le doy la enhorabuena a Estrella como profesora, en el curso he aprendido muchísimo, no sólo recetas, también técnicas como hacerlo y lo más importante que lo hemos podido hacer nosotras en el curso bajo su supervisión y es súper generosa, nos hemos podido llevar a casa lo que hacemos, además de cariñosa y gran PERSONA Gracias Estrella y yo desde luego sigo con ella otro curso más porque se aprende muchísimo

13:43



Manoli Academia

La Academia de @horneandodeseos es una academia recomendable cien x cien, he tenido la gran suerte de hacer un curso con Estrella y ha sido REALMENTE ESPECTACULAR

Estrella como persona es INCREIBLE y como profesora es GENIAL, he aprendido muchísimo con ella, además todas las elaboraciones las hemos hecho las alumnas con las indicaciones de nuestra profesora

He compartido muchos momentos con Estrella y mis compañeras de curso que han sido INOLVIDABLES, además todas las elaboraciones nos las llevamos a casa y era una gran satisfacción para todas nosotras.

Estoy muy orgullosa de tener a Estrella como profesora y voy a volver a hacer otro curso con ella

Muchísimas gracias Estrella por todo lo que nos has enseñado y por ser tan GENIAL ❤️❤️❤️❤️❤️❤️❤️❤️❤️❤️❤️

0:20

Veronica Academia 20/21

He tenido la suerte de tener plaza durante 9 meses en la academia presencial de horneando deseos. He aprendido técnicas que no hubiera imaginado. Estrella lo hace todo tan fácil y divertido que tanto yo como mis compañeras contábamos los días que quedaban para poder asistir de nuevo. Aprender y a la vez divertirse es muy importante. Recomendando la experiencia sin dudarlo. Allí estaré para el siguiente curso. 😊

7:02

Academia 1 de repostería curso 2024-25

Horneandodeseos.es



Eva Educadora Tienda

La academia presencial de Horneando Deseos os la recomiendo a tod@s!! Además de aprender a hacer cosas chulísimas y muy muy ricas hemos compartido momentos estupendos con las compañeras. Gracias a Estrella ¡Eres estupenda y especial! he podido realizar elaboraciones de repostería que nunca hubiera imaginado. Mis compañeros de trabajo están encantados. Además me ha servido como terapia a nivel emocional. Hemos reído mucho y eso también es delicioso. Graaaacias!!! Al curso que viene nuevos retos!!

17:57



Inmaculada Barrionuevo

2 reseñas

★★★★★ Hace 11 meses

Mi experiencia en la academia de Estrella a sido muy positiva, como profesora un 10!! Hemos aprendido muchísimo en este curso, muy buen ambiente y compañeras estupendas!!, me encantan estas clases!! Sin duda volveré el próximo curso!! Gracias Estrella!! 🥰🥰



Nuria Toquero

3 reseñas

★★★★★ Hace 11 meses

Después de haber ido a hacer algún curso de un día con Estrella y ver cómo te trata y que se deshace por ayudarte y enseñarte... me decidí a hacer el curso anual. ¿La experiencia? Creo que se resume rápido diciendo que todas las que hemos hecho el nivel I este año... repetimos el año que viene para hacer el nivel II.

Hemos aprendido un montón de repostería, Estrella nos ha enseñado mil trucos, como solucionar errores... y siempre con una paciencia infinita.

Que decir de Roberto, el otro 50% del equipo "en la sombra" 🤪 Lo mismo nos hace diseños para imprimir, que nos atiende y da consejos en la tienda, nos deleita con sus manjares (qué albóndigas!!!) o nos pone música para animar el ambiente.

Este verano voy a echar de menos nuestros "domingos reposteros" donde a parte de aprender, he hecho grandes amigas, me he divertido y he pasado grandes momentos. Muchas gracias Estrella y Roberto por ser



Ana Nieto

3 reseñas

★★★★★ Hace 11 meses

El mejor sitio para formarte. Estrella consigue traspasar su amor por la repostería, enseñándote con cariño y paciencia. He sido muy feliz estos meses y por supuesto, EL AÑO QUE VIENE VUELVO!!!!



Susana Castro

2 reseñas

★★★★★ Hace 2 semanas **NUEVO**

La escuela anual de Estrella, totalmente recomendable. Increíble como persona, bonita y poca. Hemos aprendido, hemos disfrutado y el año ha pasado volando. Ya apuntada para el próximo curso. Gracias Corazón!! 🥰🥰🥰



Nines Cañada

5 reseñas

★★★★★ Hace 11 meses

Acabamos de terminar nuestro Máster nivel I de repostería, y es la mejor elección que pude escoger, hemos aprendido miles de cosas, y no hay palabras para describir como es nuestra súper profe, una excelente profesional y sobre todo una excelentísima persona. Muchísimas gracias por este maravilloso año Estrella.



E. Herrero

7 reseñas

★★★★★ Hace 2 semanas **NUEVO**

Difícil resumir 10 meses de Academia en unas pocas palabras. Ha sido un aprendizaje intenso y muy completo, porque Estrella transmite su amor por la repostería haciendo muy fácil el aprendizaje. Terminas una clase y estás pensando en volver ya a la siguiente. Esto define el espíritu de Horneando Deseos: aprendizaje, cariño, buena conexión y ... añadido, he tenido la suerte de disfrutar cada clase con unas maravillosas compañeras. Dicha armonía ha sido posible Gracias a Estrella y también de Roberto!! que nos ha hecho disfrutar de su gastronomía. En Septiembre empiezo el Master nivel 2!!!!

