

Stephanie Magaly Castro Castro

Fecha de Nacimiento: 9 de Septiembre de 1989

Dirección: Avenida la Gavia, nº 16, Portal B, 3ªA
cod. postal 28051, Madrid

Teléfono: 639184964

eMail: magaly.castro1989@gmail.com



FORMACION ACADEMICA

- **Diploma Pastelería Francesa en “Le Cordon Bleu” (Universidad Francisco de Vitoria) Madrid:**
 - Certificado básico: Octubre-Diciembre 2017.
 - Certificado intermedio: Enero-Marzo 2018.
 - Certificado superior: Abril-Junio 2018.
- **Certificado básico de Cocina Española en “Le Cordon Bleu” (Universidad Francisco de Vitoria) Madrid: Octubre-Marzo 2019:**
 - Actualmente estoy en la fase final del curso básico de cocina española en el “Cordon Bleu”.
- **Curso de repostería profesional de 250 horas, en la escuela de hostelería “Formaemplean” en Madrid (2016).**
- **Título de Secundaria E.S.O. Instituto Pradolongo (Madrid)**

Experiencia Profesional

- **Prácticas de Empresa en Departamento de Pastelería del Hotel Westin Palace (Madrid) Julio-Octubre 2018:**
 - Elaboraciones y emplatado de los postres para la Carta y Menú que ofrece el hotel en su restaurante.
 - Elaboraciones y emplatado de los postres para los banquetes realizados en el hotel.
 - Elaboraciones y emplatado de atenciones para los clientes VIP.
 - Personalizado de tartas para eventos familiares.
- **Repostera en Departamento de Pastelería del Hotel Westin Palace (Madrid) Noviembre-2018 a febrero 2019:**
 - Durante este tiempo he estado contratada en el hotel por una sustitución de un empleado que estaba de baja.
 - Las funciones profesionales han sido con una responsabilidad mayor a la tenida durante el periodo de prácticas, siendo en muchos momentos la

responsable de sacar las comandas tanto de restaurante, como del servicio de habitaciones y del bar.

Técnicas y conocimientos prácticos en Le Cordon Bleu

Las principales técnicas realizadas durante el diploma de pastelería francesa en “Le Cordon Bleu” han sido:

- Cremas de Base: Crema Pastelera, Crema Diplomat, Crema Inglesa, Chantilly, Mousseline, Sabayón, Crema de mantequilla, etc.
- Trabajo de manga para las elaboraciones de las principales tartas clásicas francesas.
- Sableado para elaboraciones de galletas y tartaletas. Streusel.
- Masas batidas para elaboración de cakes y magdalenas.
- Masas aireadas para elaboración de bizcochos (genovés, dacquose, etc).
- Merengue: los tres tipos.
- Masa choux, craqueline, eclairs, choux chantilly.
- Masas hojaldradas y/o fermentadas: clásico, invertido, croissant, brioche.
- Mouses, Coulis, Ganaches, Cremosos, Souffle.
- Confitería base.
- Atemperado de los tres tipos de chocolate usando las técnicas:
 - Mármol
 - Siembra
 - Mycryo
- Técnicas de tartas frías.
- Técnicas de repostería salada.
- Glaseados con chocolate, frutas, caramelo.
- Postres de restaurante, petit-fours.
- Escultura de chocolate.
- Azúcar estirado.

Como principales elaboraciones clásicas:

- Tartaleta de manzana, chocolate, charlotte de pera.
- Tarta Dacquose.
- Tarta de Fresa con mousseline.
- Paris-brest.
- Saint Honore.
- Selva negra.
- Macarons.
- Babá al ron.
- Bombones y trufas.
- Tartas modernas glaseadas.
- Tarta Ópera.
- Milhojas con hojaldre invertido.

- Troncos modernos.
- Finger.
- Mignardises

Curso repostería en Formaemplean (Octubre-Diciembre 2016)

Las elaboraciones durante la formación de este curso fueron:

- Elaboración de diferentes tipos de pastas:
 - Secas:
 - Hojaldre
 - Brisa, Quebrada
 - Azucarada
 - Pastas de te
 - Blandas:
 - Magadalenas
 - Cup-cakes
 - Muffis
 - Emulsionadas:
 - Diferentes tipos de bizcochos
 - Leudadas:
 - Brioches, roscón
 - Croissants
 - Pan de molde
 - Escaldadas:
 - Profiteroles
 - Buñuelos
 - Churros
- Elaboración de masa madre con harina de trigo y centeno.
- Elaboración de panes caseros, pizzas, empanadas (con masa madre y/o levadura) con diferentes tipos harinas (trigo, maíz, centeno, espelta).
- Elaboración de diferentes tipos de cremas:
 - Con base de leche:
 - Crema inglesa
 - Crema pastelera
 - Natillas, Flan
 - Crema catalana
 - Con base de huevo:
 - Crema de yema
 - Tocino de cielo
 - Crema sabayón
 - Con base de nata:
 - Crema chantilly
 - Crema trufa
 - Con base de mantequilla
- Elaboraciones con cobertura de chocolate
- Elaboraciones secundarias:

- Merengues (francés, al baño maría, italiano)
- Huevo hilado
- Jarabe flojo
- Praliné
- Crocanti
- Pudín a base de pan
- Tartas sacher
- Elaboraciones de figuras con caramelo

Prácticas anteriores

En obrador **www.nosolopostres.es** durante el mes de enero 2017, realizando las siguientes elaboraciones:

- Fudge de chocolate
- Pay de limón
- Tartas brownie, zanahorias, queso.
- Galletas
- Tatin pera, manzana

CUALIDADES

Dinámica, trabajadora, responsable y con muchas ganas de seguir aprendiendo y evolucionar profesionalmente en el campo de la pastelería.