



Área: **COCINA Y PASTERERÍA.**

Fecha: **17 de octubre de 2015**

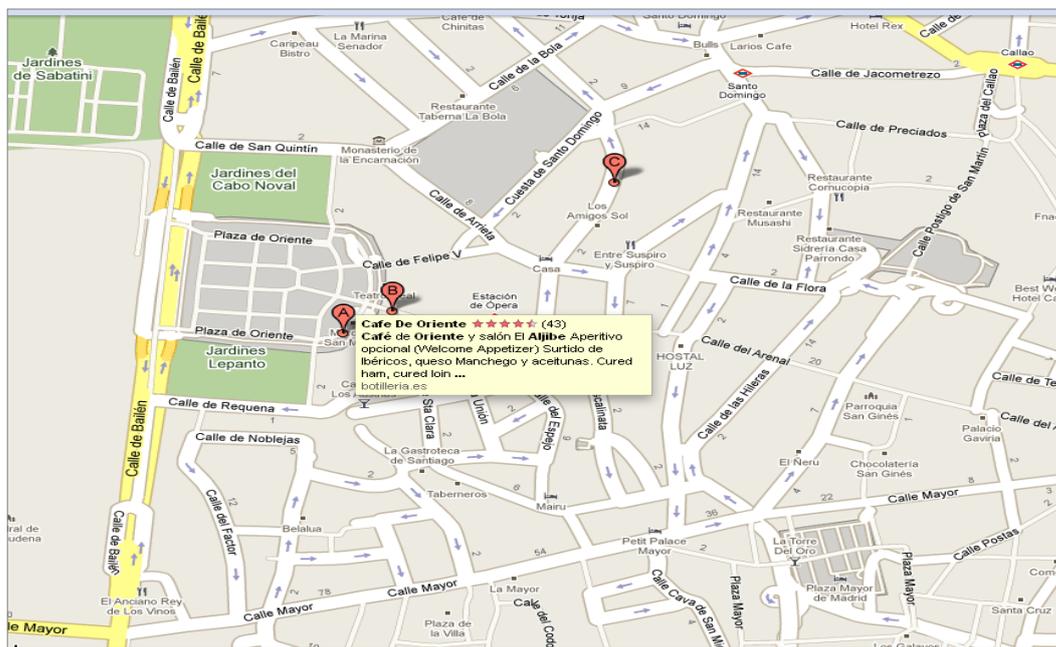
LUGAR DE CELEBRACIÓN

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Bailen 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00



## REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.



## PROPUESTA PROGRAMA

---

### AREA COCINA de 10:00 a 14:00

---

Cuando la temporada de verano se resiste a marchar, nosotros también nos resistimos a despedirla, por ello, hemos planteado esta clase para realizar elaboraciones propias y disfrutarlas en una temporada típica de cambios. Elaboraciones con toques frescos, que no por ello precisamente son frías.

Despediremos la temporada con una combinación de elaboraciones tradicionales con toque innovador como: tallarines de chipirón con cítricos, carpaccio de calabacín con parmesano, hummus de alubias, tiradito de lubina, steak tartar...

### AREA PASTELERÍA de 16:00 a 20:00

---

El objetivo de este curso es aprender y/o afianzar algunas de las técnicas de decoración utilizadas hoy en día en lo que se ha venido a llamar la repostería creativa.

Veremos qué es el fondant y sus diferentes usos. Cubriremos una tarta con fondant y la decoraremos a la vez que cada uno de los asistentes cubrirá su dummy y lo decorará. Aprenderemos a diferenciar las diferentes acepciones que tiene el término fondant en pastelería.

## OBJETIVOS

---

- Aprovechar la temporada para confeccionar platos frescos de entretiempo. Estudiar la adaptación de recetas tradicionales con otros productos similares. Aprender aliños para consumir productos crudos.
- Aprender diferentes platos que no requieren cocción.
- Aprender a diferenciar las diferentes pastas de azúcar que se utilizan en decoración.
- Realizar pastas de azúcar.
- Aprender a cubrir y decorar una tarta.



## BIBLIOGRAFÍA

---

Manual de asignaturas SEAS

## MATERIALES NECESARIOS

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

## DURACIÓN ESTIMADA

---

8-9 horas.

## TIMMING

---

Cocina: 10:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 20:00 horas

***Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas.***

## PROFESORADO

---

### **Miguel Ferrero**

Cocinero del Café de Oriente de Madrid.

### **María del Carmen Valerdi**

Profesora de cocina, historia de la gastronomía y cocinas del mundo de ESAH Madrid.

### **Luisa Jaime**

Profesora pastelería de ESAH Madrid.