



Área: **COCINA Y PASTELERÍA.**

Fecha: **6 de junio de 2015**

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

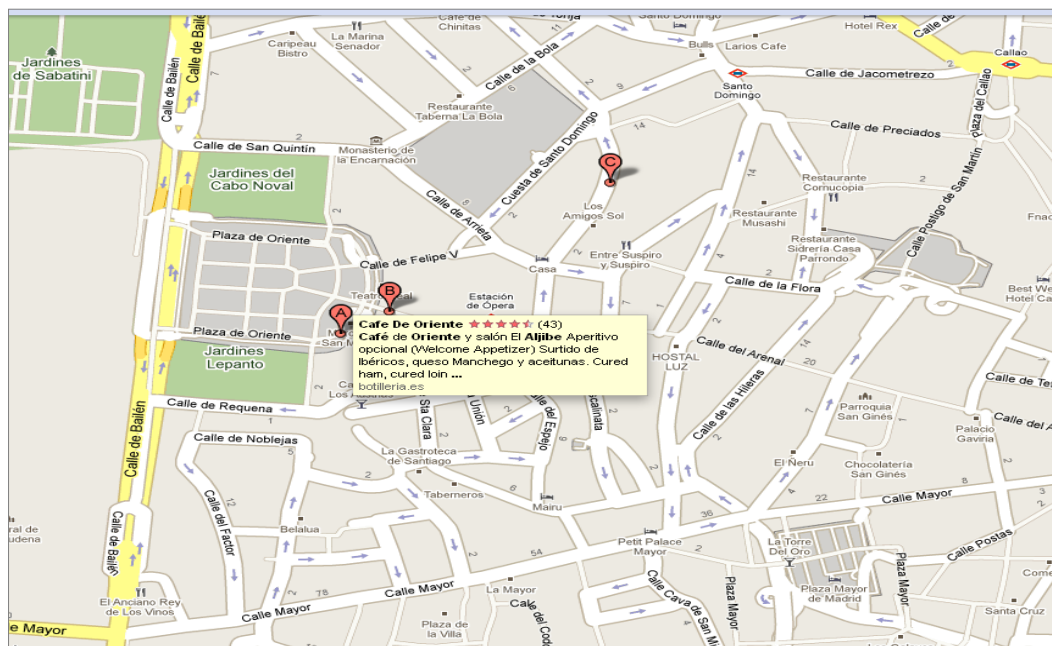
Café de Oriente

Plaza de Oriente, 2

Entrada por calle Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:30 horas y de 15:30 a 20:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.



PROPUESTA PROGRAMA

AREA COCINA

COCINA MEXICANA

Dentro del amplio marco de la cocina internacional hay un tipo de cocina muy reconocido, gracias a la fama que precede a la gastronomía mexicana, ha habido desde hace unas décadas una expansión de restaurantes que representan esta cocina.

Es natural presentar adaptaciones de ciertos platos y elaboraciones que suelen ser o bien muy complejas en sabores, sobre todo picantes, o bien por la sustitución de ingredientes autóctonos que no es posible encontrar.

Por ello que dentro de las cocinas del mundo, haremos un recorrido por la cocina mexicana, intentando respetar sus sabores auténticos.

Elaboraciones tan famosas como:

- Cochinita pibil
- Mole poblano.
- Guacamole.
- Tinga.
- Molotes.
- Ceviche.
- Enchiladas.

AREA PASTELERÍA

Este curso elaboraremos unos pequeños dulces denominados mignardises o petitfour.

La palabra mignardise proviene de una antigua palabra francesa "mignard" y que se utilizaba para definir algo ligero como una pluma, pequeño, delicado y de aspecto refinado. Los mignardises son, por tanto, pequeños dulces que se pueden coger con la mano y con los que acompañamos el café o el té después de una comida, cena o banquete. Su forma y aspecto puede variar, desde chocolates y bombones, pequeñas galletas o pastelitos, la única condición es que este se pueda coger con los dedos y comer de un bocado



Elaboraciones:

- Delicias de mango y chocolate
- Merenguitos de colores
- Nubes
- Gominolas
- Cake balls

OBJETIVOS

- Conocer a grandes rasgos elaboraciones típicas de la cocina mexicana, su influencia e ingredientes especiales que hacen de esta cocina un referente internacional.
- Conocer ejemplos de elaboraciones que nos ayuden a apreciar lo importante que resulta el conocimiento global de ciertas técnicas.
- Atreverse a descubrir la variedad de sabores, texturas y matices que nos ofrecen diversas cocinas.
- Reconocer sabores y técnicas que permitan una fusión de cocinas que da como resultado una fusión cultural de adaptación.
- Identificar y aplicar las técnicas necesarias para la elaboración de mignardises.
-

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

9 horas.

TIMMING

10:00 a 14:30 horas y de 15:30 a 20:00



PROFESORADO

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.