

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 11 de febrero de 2017

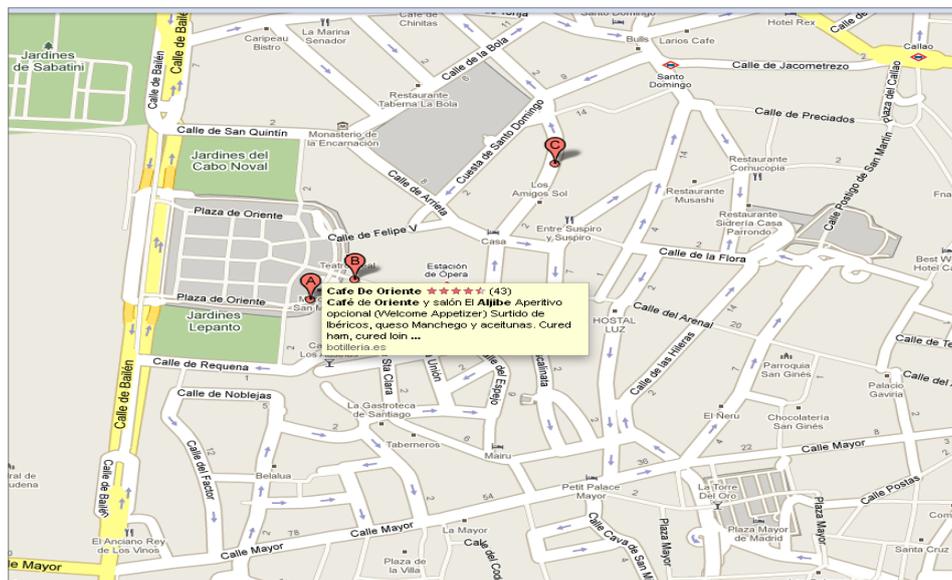
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

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



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

AREA COCINA de 10:00 a 14:00

El bacalao: origen, tratamiento del género y elaboraciones.

- **Origen:** es de aguas frías y vive entre las latitudes 40 y 70 de los mares del norte. Se conocen dos tipos de bacalao: los migratorios y los sedentarios. El

bacalao migratorio más famoso es el **skrei**, considerado el pata negra de los bacalaos. La mejor temporada de este producto es desde finales de otoño hasta principios de la primavera.

- **Tratamiento del género:** qué aportaciones nutritivas tiene y cómo cocinarlo.
- **Elaboraciones:** veremos una serie de recetas en las que se emplearán diferentes técnicas como por ejemplo: pil-pil, vizcaína, buñuelos, bacalao con tomate, carpaccio, tartar...

Al finalizar la sesión conoceremos cómo se maneja una pieza entera, cómo se limpia, qué partes se utilizan para cada elaboración y podremos apreciar mejor esta maravilla de producto que podemos encontrar muy fácilmente y a un precio asequible.

AREA PASTELERÍA de 16:00 a 20:00

Pastas variadas: masa sablé, sablé bretón y masa escaldada.

En relación al área de pastelería los objetivos para esta clase presencial son:

- Establecer algunas de las bases de la pastelería en lo que respecta a algunos de los tipos fundamentales de masas utilizadas en la elaboración de diferentes tipos de pastas.
- Conocer las materias primas y las técnicas utilizadas en cada caso.
- Reforzar las bases teóricas de las elaboraciones propuestas.
- Aprender a elaborar de forma correcta la masa sablé y sus diferencias con la sablé bretón.
- Recordar cómo elaborar una masa escaldada.
- Utilizar la manga pastelera y determinar su posición correcta en el escudillado de las pastas de té.

Para la consecución de estos objetivos llevaremos a cabo las siguientes elaboraciones:

- Utilizando la masa sablé elaboraremos diferentes pastas y galletas a las que daremos distintos acabados.
- Utilizando masa batida elaboraremos las pastas de té con manga pastelera a las que también las daremos diferentes acabados.
- Utilizando la masa friable haremos un craquelin y lo aplicaremos a una masa escaldada. Para ello elaboraremos una pasta choux con la que haremos unos petit choux con craquelin

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 sólo en una de las dos áreas.

PROFESORADO

Ismael Paredes

Jefe de cocina de La Taberna del Alabardero de Madrid.

Luisa Jaime

Profesora pastelería de ESAH Madrid.