

Área: COCINA, PASTERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 20 de octubre 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 10:00 a 13:00

Arroces

Uno de los ingredientes estrella en prácticamente cualquier cocina del mundo es el Arroz. Es uno de los denominados “ingredientes esponja”, ya que nos permite destacar sabores y aromas de los productos principales que le acompañan. Su versatilidad le otorga un puesto muy importante en todas las cocinas. En esta ocasión hemos preparado una clase presencial que nos permita conocer más a fondo el empleo ideal de este ingrediente.

Objetivos

- Repasar los principales tipos de arroz y las sugerencias de empleo.
- Abordar diferentes técnicas de cocción, para conseguir el punto y consistencia correctos del arroz.
- Repaso de ingredientes principales y elaboraciones básicas, los fondos.

Elaboraremos:

- Ensalada de arroz integral con remolacha y maíz
- Arroz especiado con berenjenas y yogur
- Arroz cremoso de ceps y tocino

ÁREA PASTERERÍA de 15:00 a 18:00

Panadería

El pan está de moda. No lo podemos ocultar, la creciente “fiebre del pan”, pero del buen pan, no deja indiferente a nadie. Resulta fundamental adquirir los conocimientos básicos de los ingredientes básicos para sacar el mejor provecho de ellos en nuestros panes. Para ello hemos preparado en la sesión de tarde una clase de panadería con algunas elaboraciones representativas que nos aportarán las claves en diferentes elaboraciones.

Objetivos de la clase

- Aprender y/o afianzar la base de las masas fermentadas.
- Trataremos diferentes tipos de masas que nos servirán para ver y aplicar distintas técnicas y conceptos fundamentales de la panadería.
- Analizaremos los ingredientes básicos para hacer pan, cómo se utilizan correctamente y qué cantidades usar en cada caso.
- Veremos las diferencias entre masa madre y pre-fermentos y cómo utilizarlos en la práctica.
- Cómo se bolea correctamente.
- Diferentes técnicas de amasado y formado dependiendo del pan que vayamos a realizar.
- Cómo y para que se realiza un bloqueo de la masa.

Para conseguir todos estos objetivos tenemos prevista la realización de las siguientes elaboraciones:

- Muffins ingleses
- Hogaza de pan en cazuela
- Pan Batard integral con semillas
- Bica

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

6-7 horas.

TIMMING

Cocina: 10:00 a 13:00 horas

Pastelería: 15:00 a 18:00 horas

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

PROFESORADO

Luisa Jaime

Licenciada en Ciencias Biológicas. Universidad Autónoma de Madrid

Técnico en Pastelería, Repostería y Panadería. Escuela Hostelería Madrid-Santa María la Blanca

Máster para la formación del profesorado. Universidad Complutense Madrid

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.



Javier Tovar

Técnico Superior en Restauración por la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, 2004.

Diplomatura en Dirección de Empresas y Marketing por CESMA, 2002

Jefe de cocina en La Botillería del Café de Oriente, Madrid.

Profesor de ESAH Madrid.

