

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PASTELERÍA

Fecha: sábado 30 de marzo 2019

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

Salsas rápidas

Las salsas tradicionalmente empleadas para aportar humedad y complementar los sabores de una elaboración, generalmente han servido como medio de cocción de la misma y empleadas básicamente como hilo conductor de un plato. Desde luego resulta habitual que llegue a nuestra mente la típica salsa elaborada a base de fondos, bastión de la cocina tradicional. Sin embargo, no podemos ignorar que, dentro de la cocina moderna, en la que la globalización e internacionalización de la cocina nos ayuda a emplear elaboraciones variadas, nos da más opciones de salsas y combinaciones.

En esta clase realizaremos diversas salsas rápidas, sin complicaciones, en las que no

interviene el empleo de los fondos de cocina. Con el principal objetivo de explorar las variantes en estas elaboraciones, salsas emulsionadas, empleo de espesantes, nuevas texturas, etc.

Para completar los ejemplos de salsas que realizaremos, también haremos mini bocados degustación. Los objetivos de esta clase son:

- Estudio y repaso de los distintos espesantes empleados en cocina.
- Repasaremos otras salsas que comparten las características de estudio de este seminario.
- Teoría del empleo de las salsas como hilo conductor de los platos.
- Conocer opciones de emplatado gracias a la textura adecuada de las salsas.

Para conseguir todos estos objetivos tenemos prevista la elaboración de las siguientes salsas:

- Salsa brava
- Pesto
- Tzatziki
- Mojo picón

ÁREA PASTELERÍA de 15:00 a 18:00

Masas fermentadas

En la sesión de la tarde nos planteamos como principal objetivo afianzar los conceptos base de las masas fermentadas, haciendo hincapié en las masas enriquecidas y en las dulces.

Analizaremos los ingredientes básicos para la realización de este tipo de masas y aprovecharemos para ver las diferencias entre masa madre natural y pre-fermentos. Repasaremos las diferentes técnicas de amasado y veremos cómo se bolea correctamente.

Utilizaremos algunas técnicas diferentes como por ejemplo la técnica del tang zhong.

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

- Pan de molde con tang zhong.
- Berlinesas de crema
- Sobaos antiguos

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.



Miguel Ángel Ferrero

Máster en gastronomía, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería. ESAH. 2015-2016

Curso especialista en despiece carnes. Escuela de Hostelería de Sevilla. 2005

Curso especialista en pastelería y repostería. Escuela Superior de Hostelería. Sevilla. 2004

Jefe de cocina, menú bristró semanal y carta. Café de Oriente, Museo del Traje. Madrid. 2015-Actualidad

Jefe de partida, Café de Oriente, Madrid. 2012-2015

