
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 18 de Mayo de 2019

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Compartiremos el seminario entre las siguientes ubicaciones:

Taberna del Alabardero

C/ Zaragoza, nº 20
41001 Sevilla
Teléfono: 954.50.27.21

Crustum Panem Puente y Pellón

Calle Puente y Pellón, 24, 41004 Sevilla

DURACIÓN DE LA JORNADA

Aproximadamente de

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA SEMINARIO

MASAS DE PASTELERÍA APLICADAS A LA COCINA “PASTELERÍA SALADA”

Coca de verduras con gambas.

Empanada

Pizza de cuatro quesos con tomate fresco y aceitunas negras.

Hojaldre relleno de pimientos del piquillo y atún.

Buñuelos de merluza.

Tartaletas variados.

Meat pie.

Pasta brie rellena de gambas con bacón.

Solomillo de cerdo con pasas, orejones y paté de campaña envuelto con

hojaldre.

Tortilla mexicana con queso y jamón de York

PANADERIA

Realizaremos esta parte del seminario en las instalaciones de **Crustum**

Panem, panadería Sevillana especializada en la elaboración de todo tipo de panes artesanales, pan ecológico, bollería artesana, dulces y productos salados.

Los panes están realizados como antiguamente, sin ningún proceso de precocción o precongelación, sin aditivos, sin conservantes, sin colorantes... Harina, agua y sal, como el pan de toda la vida.

El pan en la actualidad

Masas

Elaboración masa madre

Mise en place.

Amasado.

Refinado.

Reposo o fermentación primaria.

División y pesado de la masa.

Heñido o boleado.

Reposo o segunda fermentación.

Formado de las piezas. Enablado.

Fermentación.

Corte del pan.

Horneado.

Enfriado.

Anomalías y soluciones.

Clasificación de los productos de panadería.

Masas en panadería.

El sistema matemático del panadero.

Elaboración de la masa madre.

Masas de pan y sus características.

Anomalías en las masas de pan.

Utillaje y maquinaria

Materias primas y materias primas auxiliares

OBJETIVOS

Aprender los tipos de materias primas y como se trabajan

Aprender a maneja los utensilios y maquinaria que se utilizan en una panadería profesional

Los procesos a la hora de las preparaciones y los tipos de fermentaciones en sus rangos de temperatura y humedad

Las bases de las preparaciones saladas de pastelería

Las técnicas que se utilizan en cada preparación

Distinguir qué materias primas son usadas en cada una de las preparaciones
Utilizar la maquinaria específica requerida en cada desarrollo

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

PROFESORADO

Miguel Ángel Prieto Juárez



Profesor de Cocina Profesional Avanzada

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en gestión y dirección de empresas hoteleras. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Natalia Polaina



Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa,

Diplomada en Turismo por la Universidad de Sevilla y en Pastelería por la Universidad de San Jorge.

Postgrado en Nutrición y Bromatología por la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Repostera en diferentes restaurantes nacionales e internacionales como Pierre Hermé (París) o Alicia, Fundación de Ferrán Adriá (Barcelona).