
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 11 de Noviembre de 2017

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero
C/ Zaragoza, nº 20
41001 Sevilla
Teléfono: 954.50.27.21
Horario: De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00.

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA ÁREA COCINA - PASTELERÍA

COCINA

"Cocina Japonesa: Cocina saludable por excelencia"

PASTELERÍA

"Montajes y asociaciones en pastelería"

Trataremos las técnicas de montaje y terminación de postres y las asociaciones de sabor y texturas para realizar el montaje de tartas y pasteles con distintas técnicas, además trabajaremos diferentes combinaciones de sabores para dar lugar a productos equilibrados y atractivos.

OBJETIVOS

- Profundizar en la cocina japonesa, de las cocinas más sanas del mundo
- Aprender el tratamiento del pescado en la cocina japonesa
- Aprender los ingredientes y técnicas usuales de la cocina japonesa
- Aprender a realizar distintas elaboraciones de cocina japonesa: sushi, ramen, tempura...
- Aprender a trabajar en pastelería combinando sabores para dar lugar a productos equilibrados y atractivos
- Aprender diferentes técnicas de montaje y terminación de platos de postre
- Aprender asociaciones de sabor y textura para realizar el montaje de tartas y pasteles, aplicando distintas técnicas.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

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

PROFESORADO

Fernando Leyva Espadafor



Profesor del curso de Cocina Profesional Avanzada

Diplomatura Superior en Cocina y Pastelería. Escuela de Hostelería de Sevilla.
Taberna del Alabardero de Sevilla - Escuela Superior de Hostelería de Sevilla,
Pastelero y Profesor Pastelería.



Natalia Polaina

Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa, Manipulador de Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria.

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).