

Área: **COCINA, PASTELERÍA Y PANADERÍA**

Fecha: **sábado 7 de octubre de 2017**

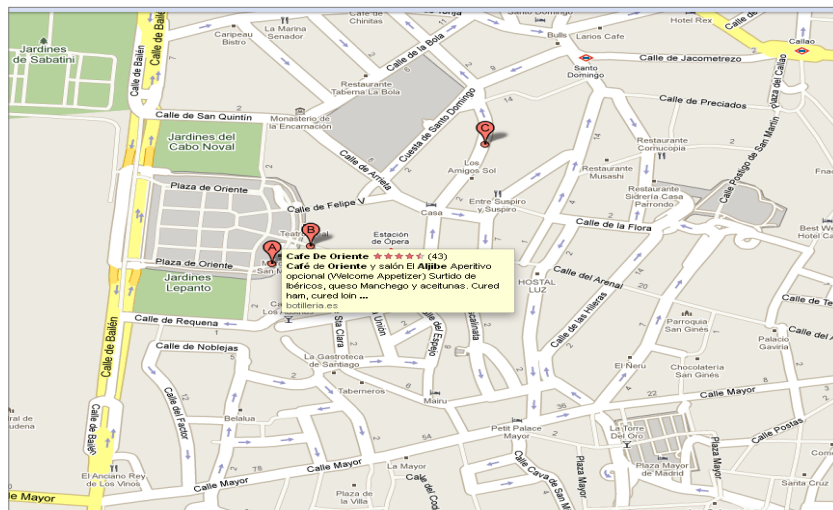
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 11 a 14:00 y de 16:00 a 19:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 11:00 a 14:00

Pasta fresca

- Elaboraremos la pasta fresca a partir de 2 ingredientes: harina y huevo.
- Veremos la forma de darles color con productos naturales.
- Elaboraremos diferentes rellenos y salsas de acompañamiento.
- Daremos los tiempos y el proceso correcto de cocción.

Para ello realizaremos:

- Raviolini de calabaza.
- Tagliatelle negro con verduras y langostinos.
- Lasaña de morcilla.
- Espaguetis al pesto.

ÁREA PASTELERÍA de 16:00 a 19:00

Dulces típicos de la festividad de Todos los Santos

Aprovechando que tenemos cerca la fiesta de Todos los Santos elaboraremos algunos productos típicos de estas fechas.

- Haremos pasta choux con pequeñas variaciones que en esta ocasión la utilizaremos para elaborar buñuelos de viento.
- Elaboraremos diferentes rellenos para los buñuelos.
- Aprenderemos a hacer mazapán y con él haremos diferentes tipos de panellets

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: 11:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 19:00 horas

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

PROFESORADO

Luisa Jaime

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.