
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 3 de febrero de 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero
C/ Zaragoza, nº 20
41001 Sevilla
Teléfono: 954.50.27.21
Horario: De 10.00 a 18.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA ÁREA COCINA - PASTELERÍA

Cocina de Caza, tipos, tratamientos, cocinado y técnica adecuada a cada género.

Cookies de chocolate y cacahuete sin harina
Cookies de cereales, zanahoria y avellanas
Vienesas de higos y limón
Tartaleta de naranja, streussel de cardamomo y nube de azahar

OBJETIVOS

- Aprender a realizar distintas elaboraciones con ingredientes de caza.
- Aprender todo lo relacionado con la carne de caza
- Aprender la técnica de las cookies y realizar diferentes elaboraciones
- Trabajar masas quebradas, encamisado y crujientes
- Trabajar los complementos de pastelería como cremas y nubes

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).