

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PASTELERÍA

Fecha: sábado 26 de enero 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

Cocina internacional

En esta sesión exploraremos elaboraciones internacionales de países vecinos pero desde una perspectiva muy personal. La globalización gastronómica requiere una constante evolución respetando la esencia de la tradición de origen con la modificación aplicada con los recursos disponibles. Para apreciar claramente estos conceptos lo haremos poniendo en práctica recursos de adaptación para los platos internacionales propuestos a modo de ejemplo.

Objetivos

- Repasar conceptos básicos de elaboraciones representativas de países vecinos.
- Evaluar opciones de intercambio de ingredientes.
- Repasar y explorar opciones de modificación y actualización de recetas mediante el empleo de técnicas modernas.

Elaboraremos:

- Vichyssoise
- Bacalao dourado
- Pastela

ÁREA PASTELERÍA de 15:00 a 18:00

Postres y dulces internacionales

En la sesión de la tarde continuamos con nuestro personal recorrido internacional con algunos postres reconocidos en muchas partes del mundo. Los objetivos en esta clase presencial son:

- Aprender y/o afianzar diferentes técnicas usadas en pastelería.
- Veremos las características y formas de trabajar de la pasta filo, el hojaldre y alguna masa batida.
- Estudiaremos la diferencia entre una crema inglesa y crema pastelera.
- Analizaremos los ingredientes básicos que utilizaremos en cada una de las elaboraciones que se van a desarrollar.

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

- Pastelitos de nata (Portugal)
- Baklava (Árabe)
- Mojito (Caribe)

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

