

Área: PASTELERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 17 de junio de 2017

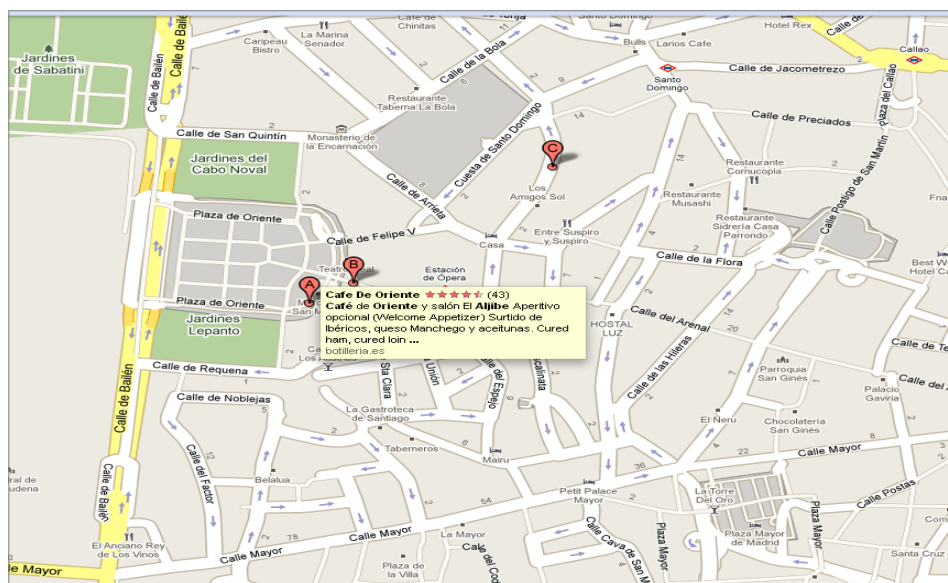
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10 a 14:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

El objetivo de esta clase presencial va a ser el aprender y/o afianzar la base de la panadería artesanal a partir de la utilización de los cuatro ingredientes básicos: harina, agua, levadura y sal.

Realizaremos diferentes panes que nos servirán para ver y aplicar distintas técnicas y conceptos fundamentales de la panadería.

Analizaremos los ingredientes básicos para hacer pan, cómo se utilizan correctamente y qué cantidades usar en cada caso.

Veremos las diferencias entre masa madre y pre-fermentos y cómo utilizarlos en la práctica.

Aprenderemos cómo se bolea correctamente, las diferentes técnicas de amasado y formado dependiendo del pan que vayamos a realizar.

Además veremos cómo y para qué se realiza un bloqueo de la masa.

Para conseguir todos estos objetivos tenemos prevista la realización de los siguientes panes:

- . Pan plano: pan marroquí.
- . Hogaza de pan integral de trigo.
- . Pan de molde con la técnica del Thang-Zhong.
- . Pan chapata

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

4 horas.

TIMMING

De 10:00 a 14:00 horas

PROFESORADO

Luisa Jaime

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.