

**Área: PASTELERÍA**

**Fecha: sábado 27 mayo 2023**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

### **Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 14:00



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Solicitar la plaza de asistencia en el menú “Servicios” → “Prácticas presenciales”.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**ÁREA PASTELERÍA** de 10:00 a 14:00

---

### **Postres de restaurante**

El objetivo de este curso es proporcionar a los alumnos las herramientas necesarias para elaborar postres de restaurante. En el proceso creativo es importante saber cómo organizar cada uno de nuestros postres desde que lo pensamos hasta que llega a la mesa del cliente e identificar cuáles son las diferentes fases por las que pasa nuestro postre.

Con el fin de conseguir estos objetivos vamos a elaborar tres postres en los que aplicaremos diversas técnicas de la pastelería más clásica junto con técnicas más

vanguardistas. Usaremos el sifón para elaborar aires, espumas, mousses y nos iniciaremos en las esferificaciones.

Los postres que realizaremos serán:

- Copa piña colada
- Trampantojo: huevos fritos con patatas
- El bosque encantado

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas

## **TIMMING**

---

Pastelería: 10:00 a 14:00 horas

## **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.

