

Área: PASTELERÍA

Fecha: sábado 18 noviembre 2023

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00



REQUISITOS DE ACCESO

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

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA PASTELERÍA de 10:00 a 13:00

Elaboraciones de pastelería

En el estudio de la pastelería, es imprescindible aprender los principios que rigen los procesos de las elaboraciones básicas. Deben estar perfectamente comprendidos para, partiendo de los puntos clave, poder realizar diversos postres con las técnicas adecuadas. Que permitan un óptimo aprovechamiento de las materias primas y, que ofrezcan presentaciones atractivas y cuidadas para cautivar a los clientes.

Por esta razón, en esta clase presencial, podrás ver el proceso de algunas elaboraciones en las que la profesora Luisa Jaime, abordará la esencia de las técnicas que deben aplicarse para desarrollar estos productos con acierto.

Objetivo repasar algunas de las técnicas básicas de la pastelería y para ello vamos a elaborar:

1. Muffins de manzana y de chocolate
2. Vasitos de lemon curd
3. Panecillos de queso sin gluten
4. Roscón de Reyes

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

3 horas

TIMMING

Pastelería: 10:00 a 13:00 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.

