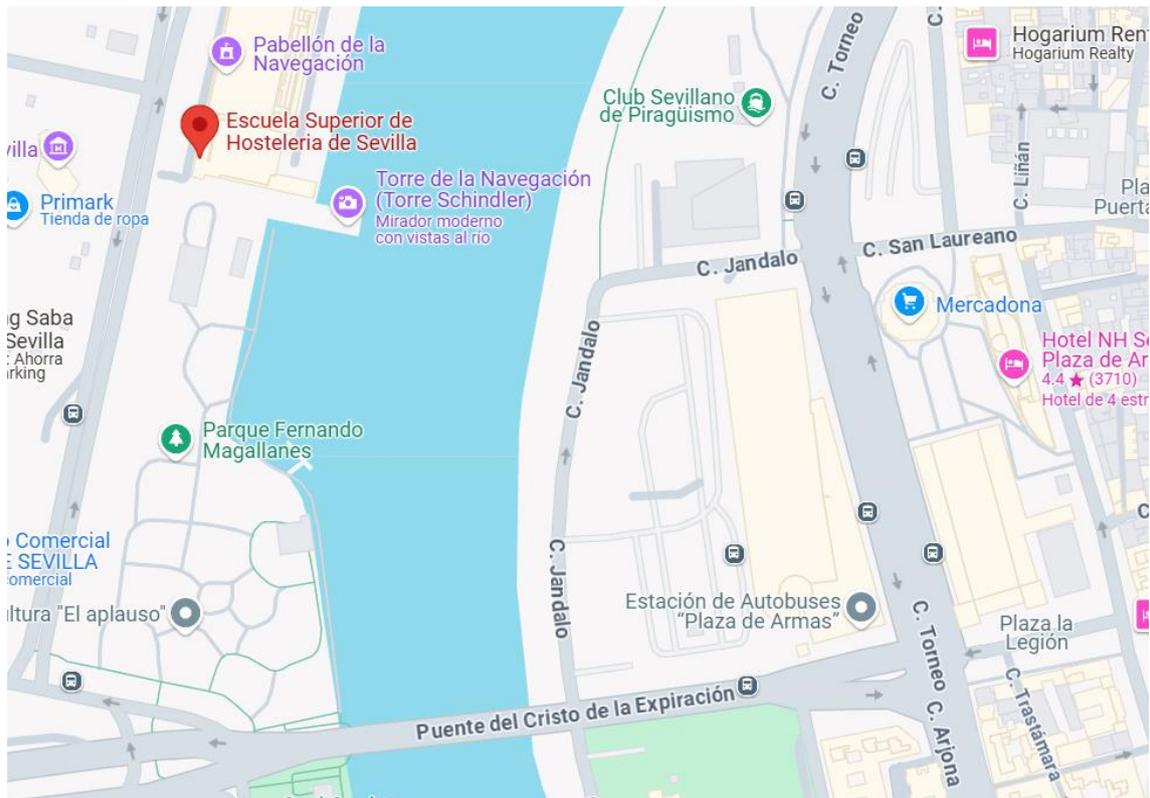


Área: Pastelería

Fecha: viernes 4 de abril de

Horario de 10:00 a 13:00 h

LUGAR DE CELEBRACIÓN



REQUISITOS DE ACCESO

Solicitar la plaza de asistencia en el menú "**Servicios**" → "**Prácticas presenciales**".

PROPUESTA PROGRAMA

Chocolate y pastelería artística

En esta ocasión trabajaremos chocolates de orígenes para elaborar unos bombones y así practicar la técnica del atemperado y encamisado de moldes.

Además de esto, propondremos un postre de restaurante usando otras técnicas de chocolatería para obtener diferentes texturas de chocolate.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo, folios para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

3 hora aproximadamente

PROFESORADO

Natalia Polaina

Formación

Postgrado oficial Experto en Nutrición y Bromatología, Confederación de Empresarios de Andalucía, 2010.

Diplomatura Superior en Pastelería, Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, 2008.

Diplomatura en Turismo, Universidad de Sevilla, 2004.

Experiencia Profesional

Escuela de Hostelería de Sevilla, Profesora de Pastelería, 2014/2015

Pierre Hermé Paris, pastelera y posteriormente en departamento de creación I+D, 2011/2013

L'Air du Temps (Bélgica) **Michelin, jefa de pastelería y entrantes, 2009/20010