

**Área: Pastelería**

**Fecha:** martes 14 de enero 2025

**Horario de** 16:30 a 17:30 h Madrid

**Convocatoria ONLINE**

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Te invitamos a unirse al seminario web TEAMS

Regístrate [AQUÍ](#)

Luego de la inscripción, recibirá un correo electrónico de confirmación con información para unirse al seminario web.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

### **Dominando la manga pastelera**

Los objetivos de esta masterclass son;

- Descubrir y dominar las técnicas del llenado y manejo de la manga: aprenderemos cómo llenar de forma correcta la manga pastelera, asegurándonos de no generar burbujas de aire.
- Control de presión y precisión: veremos cómo debemos aplicar la presión correcta sobre la manga para trabajar con precisión.
- Uso de la boquilla rizada: realizaremos diferentes formas usando este tipo de boquilla.

Para conseguir estos objetivos vamos a elaborar unas pastas de té. Una vez horneadas realizaremos algunas decoraciones diferentes sobre las pastas.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable tener previamente descargada la aplicación. Pero también podrás acceder desde el navegador.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

1 hora

## 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.

