

**Área: PASTELERÍA**

**Fecha: Martes 9 de abril de 2024**

### **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

#### **Escuela Superior de Hostelería de Sevilla**

Camino de los Descubrimientos, 2. Edificio Anexo al Pabellón de la Navegación.

41092 - Sevilla

Horario: de 15.00 a 18.00 horas.

### **PROPUESTA PROGRAMA**

---

Seminario sobre la elaboración de masas merengadas:

- bizcocho dacquoise
- bizcocho ruso
- bizcocho succès

### **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

### **TIMMING**

---

15.00 A 18.00 horas

### **PROFESORADO**

---

#### **Natalia Polaina Morales**

Maestra Pastelera

Profesora Área Pastelería ESAH

#### **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) \*\*Michelín, jefa de pastelería y entrantes, 2009/20010