

Área: Pastelería

Fecha: viernes 15 diciembre 2023

Horario de 11:00 a 12:00

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Te invitamos a unirte al seminario web TEAMS

Viernes 15 de diciembre 11:00 a. m. Madrid

Regístrate [AQUÍ](#)

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

PROPUESTA PROGRAMA

Elaboraciones de navidad

Se acerca la época de Navidad y con ella llegan los dulces más típicos y tradicionales del año, los polvorones y mantecados.

¿Te gustaría saber cuáles son sus diferencias y cómo se elaboran? En esta masterclass podrás ver cómo realizar estas deliciosas elaboraciones de la temporada.

Elaboramos:

- Polvorones
- Mantecados
- Cortadillos de cidra
- Hojaldrinas

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.

