

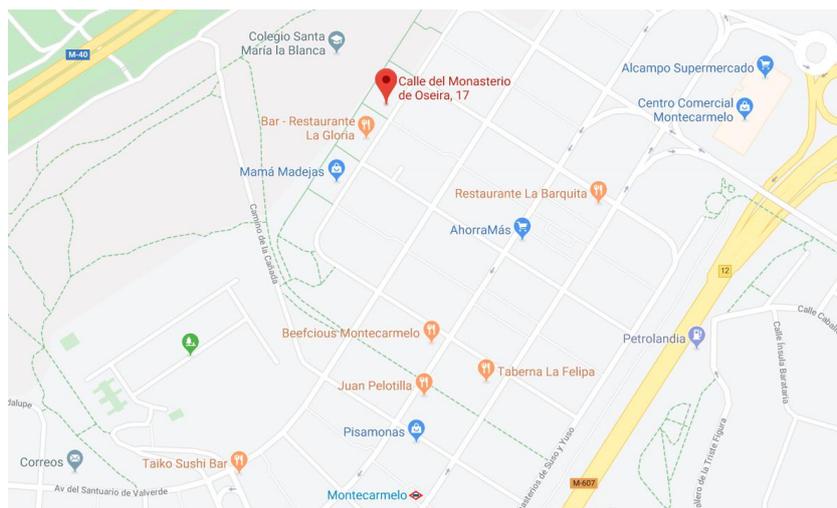
Área: PANADERÍA

Fecha: viernes, 15 noviembre de 2019

LUGAR DE CELEBRACIÓN

EHM Escuela de Hostelería de Madrid

Obrador Santa María la Blanca
Calle Monasterio de Oseira, 17
Metro: Montecarmelo
28049 · Madrid
Horario: de 16:30 a 20:30
Tel: +34 91 603 55 33
Mov: +34 679 62 62 98



REQUISITOS DE ACCESO

Cumplimentar la inscripción por la página alumni.seas.es

Formato **MONOGRÁFICO** la inscripción tiene **coste**, aprovecha los descuentos alumni.

PROPUESTA PROGRAMA

El pan es uno de los alimentos fundamentales de nuestra dieta y que ha acompañado al hombre a lo largo de la historia

Desgraciadamente en los últimos años el progreso, la tecnología y la economía nos ha nublado la vista introduciendo en nuestras vidas un sinnúmero de panes industriales y

congelados, insípidos e insanos que entre otras cosas han elevado el número de personas celiacas en todo el mundo. Debemos volver la vista atrás y recuperar todo aquello que hemos olvidado, cuidando todas y cada una de las fases de la creación del pan.

Hacer pan con buen sabor, que mantenga sus características nutritivas y que nos dure más tiempo, está pues al alcance de todos, sólo necesitas poner las «manos en la masa»

Contenido y objetivos

El objetivo de este taller es aprender a elaborar pan de forma artesanal utilizando harinas, agua, levaduras y prefermentos. Para ello vamos a:

- Analizar cada uno de los ingredientes usados para hacer pan, sus características y lo que aporta cada uno a nuestro pan.
- Estudiar las diferentes fases implicadas en el proceso de fabricación del pan y trabajar las técnicas básicas: amasado, boleado, fermentado, greñado y horneado.
- Practicar con diferentes tipos de masas.

Elaboraremos los siguientes productos:

- Un pan plano
- Una hogaza de pan blanco
- Panecillos de pan integral
- Muffins ingleses (panecillos)

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se aconseja traer mandil, calzado cómodo.

DURACIÓN ESTIMADA

4 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.



Más información en:

<https://escueladehosteleriademadrid.es/formacion/seminarios/taller-monografico-de-iniciacion-al-pan-artesano/>