

Área: PASTERÍA

Fecha: viernes 13 y sábado 14 de diciembre 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: **viernes 13 de diciembre de 16 h a 20 h**

sábado 14 de diciembre de 10 h a 14h

Tel: +34 91 603 55 33

Móvil: +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

Taller totalmente práctico para que estas Navidades puedas disfrutar de los dulces más típicos elaborados de una forma artesanal y eligiendo la materia prima adecuada.

Debido a la cantidad de elaboraciones propuestas y a los tiempos de espera necesarios para la correcta realización del taller, lo hemos planteado en dos jornadas.

La **primera jornada** tendrá lugar el **viernes día 13 de diciembre de 16 h a 20 h** y en ella se realizarán:

- Polvorones de almendra
- Mantecados
- Hojaldrinas de naranja
- Roscos de vino
- Mazapanes

En la **segunda jornada** que tendrá lugar el **sábado día 14 de diciembre de 10 h a 14h** se realizarán:

- Tronco de Navidad
- Vasitos de mousse de turrón
- Roscón de Reyes

Una vez finalizado el taller cada participante se llevará un diploma de asistencia, las elaboraciones realizadas y un dossier con las recetas.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se aconseja traer mandil, calzado cómodo.

DURACIÓN ESTIMADA

8 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-navideno/>