

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PASTELERÍA

Fecha: sábado 18 abril 2020

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00 y de 15:00 a 18:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 10:00 a 13:00

Jamón ibérico, corte y aprovechamiento en la cocina

En esta ocasión hemos preparado una clase a cuatro manos, corte de jamón y elaboraciones con este producto tan emblemático de la gastronomía española. Aprenderemos a diferenciar las partes del jamón, cómo empezarlo, rendimiento de la pieza, consejos para realizar el corte y conservación.

En la cocina tradicional el jamón se ha utilizado como un ingrediente básico para realzar sabores y aportar al nombre del plato cierto prestigio.

El jamón siempre ha estado presente en la cocina, es un clásico en las cartas. A todo cocinero siempre le ha tocado cortar jamón, ya que suele estar presente en casi todos los pases de cocina. Por ello, aprender a cortar correctamente, emplatar y aprovechar el máximo rendimiento de este producto es una habilidad que todo cocinero debería conocer.

Objetivos de la clase

- Conocer las partes de un jamón ibérico
- Aprender a realizar el corte correcto de jamón
- Repasar consejos de aprovechamiento de productos

Para conseguir los objetivos de la clase, en este curso vamos a hacer elaboraciones tradicionales con concepto moderno

- Sopas de ajo
- Crema de guisantes con jamón
- Bacalao confitado en papillote de jamón

ÁREA PASTELERÍA de 15:00 a 18:00

Masas fermentadas dulces

En esta ocasión en este seminario nos vamos a centrar en las masas dulces fermentadas.

Nuestros principales objetivos son:

- Establecer las diferencias entre una masa dulce fermentada y no fermentada.
- Analizar los diferentes ingredientes utilizados y lo que aporta cada uno de ellos a este tipo de masas.
- Repasar las bases de la fermentación alcohólica y sus fases.

Para ello trabajaremos diferentes masas y acabados en las que utilizaremos levadura de panadero:

- Buñuelos de calabaza representando los frutos de sartén.
- Bizcocho panadero representando las masas bizcochadas.
- Monas de pascua representando bollería.
- Ensaimadas representando masas semihojaldradas.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

DURACIÓN ESTIMADA

6-7 horas.

TIMMING

Cocina: 10:00 a 13:00 horas

Pastelería: 15:00 a 18:00 horas

Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas.

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.



Miguel Ángel Ferrero

Máster en gastronomía, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería. ESAH. 2015-2016

Curso especialista en despiece carnes. Escuela de Hostelería de Sevilla. 2005

Curso especialista en pastelería y repostería. Escuela Superior de Hostelería. Sevilla. 2004

Jefe de cocina, menú bistró semanal y carta. Café de Oriente, Museo del Traje. Madrid. 2015-Actualidad

Jefe de partida, Café de Oriente, Madrid. 2012-2015



Hilario Madrid

Experto cortador de jamón del Café de Oriente Museo del Traje

