

**Área: COCINA, PASTELERÍA Y PASTELERÍA**

**Fecha: sábado 25 enero 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

---

### **La alcachofa y el bacalao el tándem perfeto de la temporada**

Es indudable que una de las recomendaciones básicas en cocina es emplear productos de temporada. Pues es cuando mejores condiciones organolépticas presentan y están a mejor precio.

En esta ocasión hemos preparado una clase especial de mano de Javier Romero, jefe de cocina de la Taberna del Alabardero en Madrid. Nos desgranará el amplio potencial de la alcachofa como reina de la huerta. Aprenderemos a limpiarla, darle mimo y cuidado necesario para sacar el máximo provecho de esta apreciada, aunque a veces poco valorada hortaliza.

Completamos el tándem mar y tierra del invierno con otro protagonista indiscutible, el bacalao. Repasaremos el racionado, ideas de aprovechamiento y emplatado explorando la creatividad en los platos que este gran cocinero elaborará.

## **ÁREA PASTELERÍA** de 15:00 a 18:00

---

### **Galletas y pastas de té**

Los principales objetivos que queremos cubrir con esta clase presencial son:

Establecer y recordar las bases de la pastelería en lo que respecta a las diferentes masas utilizadas en la elaboración de distintos tipos de pastas.

Conocer las materias primas y las técnicas utilizadas en cada caso.

Reforzar las bases teóricas de las elaboraciones propuestas.

Aprender a elaborar de forma correcta la masa sablé.

Repasar el uso correcto de la manga pastelera en el escudillado de las pastas de té.

Diferentes acabados de las pastas de Té

Para la consecución de estos objetivos llevaremos a cabo las siguientes elaboraciones:

- Utilizando la masa sablé vamos a elaborar diferentes pastas y galletas a las que daremos distintos acabados.
- Utilizando masa batida vamos a elaborar las pastas de té con manga pastelera a las que también les daremos diferentes acabados.
- Elaboramos algunos rellenos para las pastas de té y practicaremos el baño verano de chocolate utilizado para decorar las pastas de té.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

## **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.



### Javier Romero

Chef ejecutivo Taberna del Alabardero Madrid y Catering Alabardero Madrid. 2016 a la fecha.

Chef ejecutivo. Taberna del Alabardero Washington DC USA. 2009-2016

Gerente bar-restaurant Casa Gilda. Madrid 2008-2009

Organizador y coordinador de cocinas en el Basque country folk festival-smithsonian, junio y julio del 2016

Organizador y coordinador de cocinas en el Cataluña country folk festival-smithsonian, junio y julio 2018

Grado Medio de cocina. Instituto Educación Secundaria Alpajes Aranjuez, Madrid.

3er lugar en la 4ta edición Concurso Nacional Teruel con gusto Mudéjar. 2009

Ganador 1ª edición concurso cocinero del año Comunidad Madrid. 2005

