

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PASTELERÍA

Fecha: sábado 5 octubre 2019

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

Elaboraciones con quesos

Los quesos son un ingrediente muy importante en cocina y pocas veces les damos el protagonismo que merecen. Por ello, en esta ocasión hemos preparado una clase dedicada a estos productos lácteos.

Un buen queso puede disfrutarse en la degustación de una tabla de quesos, principalmente como aperitivo o postre. Sin embargo, también podemos emplearlos para farsas o rellenos, salsas, como elemento principal o complemento en diferentes elaboraciones.

Repasaremos la teoría de elaboración de los quesos, tipos de leche empleados, tipos de queso y sus principales características en función de estas variantes.

Tenemos previstas las siguientes elaboraciones:

- Aligot
- Queso majorero a la plancha
- Ensalada de cous cous, papada de cerdo y queso de cabra
- Cachopo con queso zamorano, cecina y manzana

ÁREA PASTELERÍA de 15:00 a 18:00

Quesos en pastelería

En la sesión de la tarde nos planteamos como principal objetivo conseguir afianzar conocimientos básicos de pastelería utilizando en este caso como ingrediente principal el queso.

Para ello comenzaremos la jornada con la elaboración de queso fresco utilizando leche de vaca. Veremos cómo se obtiene el requesón y cómo se realiza una crema de queso.

Posteriormente con ellos realizaremos:

- Quesada pasiega
- Vasitos de tarta de queso
- Tarta de queso horneada

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.



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

