

**Área: PASTELERÍA**

**Fecha: sábado 20 febrero 2021**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 15:00 a 18:00



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

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

---

En esta ocasión nuestro seminario va a ir enfocado a la elaboración de masas fermentadas dulces.

Nuestros principales objetivos son:

- Establecer las diferencias entre una masa dulce fermentada y una no fermentada.

- Analizar los diferentes ingredientes utilizados y lo que cada uno de ellos aporta a nuestras masas.
- Repasar las bases de la fermentación alcohólica y sus fases.

Para ello trabajaremos diferentes tipos de masas y acabados en los que utilizaremos levadura de panadería:

- Bizcocho con masa de pan.
- Berlinas fritas rellenas de crema pastelera.
- Ensaimada rellena de sobrasada.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

3 – 3:30 h.

## **TIMMING**

---

Pastelería: 15:00 a 18:00 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.

