

**Área: PASTELERÍA**

**Fecha: sábado 24 abril 2021**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

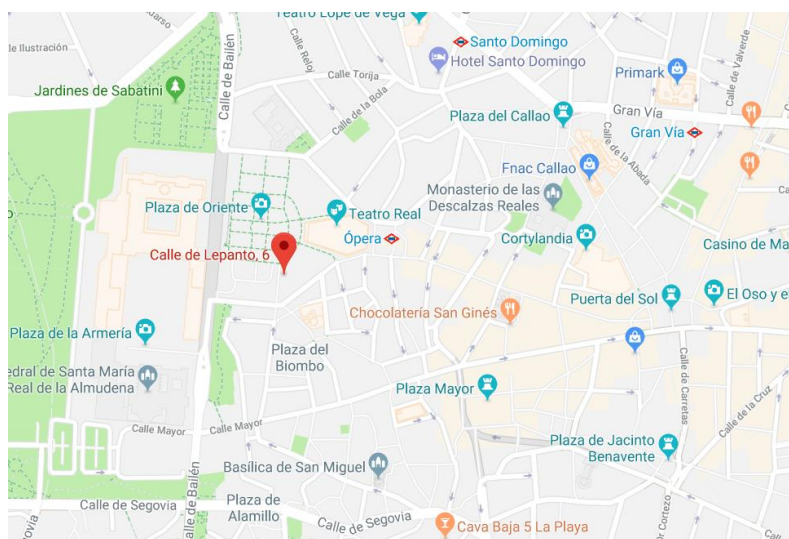
---

**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

---

### **Galletería**

En este seminario nos vamos a adentrar en un área de la pastelería que sin duda presenta una gran versatilidad: las galletas.

Nuestros objetivos son:

- Conocer los ingredientes base más utilizados en el mundo de las galletas.
- Repasar las principales técnicas de elaboración de este tipo de masas.

- 
- Ver las diferencias entre masas como la sablé y la sablé bretón.

Y para ponerlo en práctica vamos a elaborar diferentes galletas como:

- Bretona con cheesecake de pistacho
- Sable salada de aceitunas
- Galletas rellenas de piña
- Galletas speculoos
- New york cookies con chocolate y nueces.
- Galletas con chocotransfer

---

## **BIBLIOGRAFÍA**

Manual de asignaturas SEAS

---

## **MATERIALES NECESARIOS**

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

---

## **DURACIÓN ESTIMADA**

3 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.

