
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA PASTELERÍA.

Fecha: Miércoles, 24 de Marzo de 2021

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2. Edificio anexo al Pabellón de la Navegación.
41092 Sevilla
Teléfono: 954.29.30.81

DURACIÓN DE LA JORNADA

16.00 a 20.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA SEMINARIO

En esta nueva sesión practicaremos un producto interesante en texturas y versátil como son las tartaletas. Practicaremos las técnicas de elaboración de las masas quebradas, el estirado y encamisado de los moldes, cocción y diferentes rellenos y terminaciones. Así, elaboraremos los siguientes productos:

Tartaleta tiramisú
Tartaleta de fresas
Tartaleta de moras
Tartaleta de chocolate y praliné de avellanas

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

PROFESORADO

Natalia Polaina

Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa,

Diplomada en Turismo por la Universidad de Sevilla y en Pastelería por la Universidad de San Jorge.

Postgrado en Nutrición y Bromatología por la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Repostera en diferentes restaurantes nacionales e internacionales como Pierre Hermé (París) o Alicia, Fundación de Ferrán Adriá (Barcelona).

Isabel Jiménez

**Jefa de Pastelería de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Profesora de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla**