

**Área: Pastelería**

**Fecha: miércoles 18 de noviembre 2020**

**Horario de 12:00 a 13:30**

**Convocatoria online**

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Accede desde este enlace <https://meet.google.com/fhc-empn-rqe>

También disponible en la agenda de tu calendario del campus virtual.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

### **Técnicas de pastelería en la elaboración de una tarta**

En este seminario online nos vamos a centrar en la explicación de tres elaboraciones básicas dentro de la pastelería: una masa friable, una crema y un merengue. Elaboraciones que debemos conocer a la perfección para de este modo poder utilizarlas en multitud de elaboraciones.

Nuestros principales objetivos van a ser:

- Repasar las características de las masas friables.
- Repasar las características de los merengues.
- Repasar las características de las cremas.
- Analizar las diferentes técnicas que se usarán en las distintas elaboraciones.

Y como hilo conductor vamos a realizar una **tarta Lemon pie** y para ello trabajaremos

- Masa sablé
- Crema de limón
- Merengue italiano
- Decoraciones varias

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

La conexión será mediante **Googlemeet**. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

---

## DURACIÓN ESTIMADA

---

1 hora 30 minutos

---

## 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.

