

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.

