

Área: Pastelería

Fecha: Martes 1 de Diciembre de 2020

Horario de 09.30 a 11.00

Convocatoria online

REQUISITOS DE ACCESO

Accede desde este enlace:

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

PROPUESTA PROGRAMA

Postres clásicos de la pastelería americana:

Realización de 2 postres clásicos de la pastelería americana en una versión tradicional y otra más moderna:

- Cheesecake tradicional: bizcocho de queso asado al horno acompañado de salsa de frutos rojos.
- Cheesecake moderno: tarta de mousse de queso y bizcocho con núcleo de frutos rojos.
- Pumking pie: tarta de sablé y pudding de calabaza especiada.
- Tarta de calabaza en texturas con crumble y mousse para postre de restaurante.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **Adobe Connect** a través del siguiente enlace:

<https://intraseas.seas.es/reservas/connect-sala-virtual/acceder-sesion?token=301329661036b2bb9e2a314aabfd444e>

DURACIÓN ESTIMADA

1.30 horas

PROFESORADO

Natalia Polaina



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

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).