

**Área: PASTELERÍA**

**Fecha: sábado 16 octubre 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**

---

#### **Petit Fours**

Los Petit Fours son un grupo de preparaciones de pastelería pensadas para comer de un solo bocado. En un principio solían presentarse como por bombones, trufas o pastas de té acompañando el café. Sin embargo, en los últimos años han evolucionado hasta llegar a convertirse en ocasiones en auténticas obras de arte. Existen una variedad enorme de petit fours, tantos como nos permita la imaginación,

pudiendo ser a base de bizcochos, pasta choux, tartas, macarons, pastas de frutas, malvaviscos, todo tipo de pastas y galletas u hojaldres.

En realidad, cualquier elaboración dulce realizada en miniatura puede ser considerada como un petit fours.

Los objetivos por lo tanto de este seminario van a ser entre otros:

- Conocer e identificar un Petit Four, ser capaces de transformar un postre o dulce grande en uno de bocado.
- Repasar la elaboración de diferentes pastas, masas, cremas, confetis, que forman parte de la base de la pastelería y que debemos dominar, ya que a partir de ellas podremos realizar infinidad de dulces.

A lo largo del seminario desarrollaremos varios petit fours que nos ayudarán a reforzar las bases de la pastelería, entre otros y dependiendo de cómo se vaya desarrollando el seminario, la idea es realizar: pasta de frutas, malvaviscos, mini roller de pistacho, mini delicia velvet y mini Tatin de manzana.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

3 – 3:30 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.

