
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA PASTELERÍA.

Fecha: Martes, 5 de Abril de 2022

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

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid.

PROPUESTA SEMINARIO

SEMINARIO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA

Explicaremos nociones básicas del trabajo de chocolatería como:

Atemperado de chocolate
Cristalización,
Encamisado
Moldeado.

Elaboraremos productos tradicionales como:

Bombones
Ganaches
Trufas

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).