

---

## **PRÁCTICA PRESENCIAL AREA PASTELERÍA.**

**Fecha: Miércoles, 15 de Diciembre de 2021**

### **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**

---

#### ***PETIT FOURS DE NAVIDAD- SURTIDO DE NAVIDAD***

En este seminario diseñaremos diferentes piezas de Petit Fours para Navidad.

Mantecados  
Hojaldrina  
Yemas  
Pan de Especias

Se realizan en pequeño formato que podremos ofrecer tanto para restaurante, acompañando al café y té, como para diseñar tu propio Surtido de Navidad en formato cajas de Navidad para regalo.

### **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).