

Área: PASTELERÍA

Fecha: sábado 28 mayo 2022

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 15:00 a 19:00



REQUISITOS DE ACCESO

Se recomienda no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19. Por la política de nuestra escuela es necesario el uso de la mascarilla ya que no podemos respetar la distancia mínima de seguridad. Por la seguridad de todos, su uso es **ALTAMENTE** recomendable.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA PASTELERÍA de 15:00 a 19:00

Pastelería. Los merengues

Los merengues son unas de las elaboraciones básicas de la pastelería que además de ser la base de un gran número de elaboraciones por sí mismas, también constituyen dulces y postres como los famosos suspiros.

Básicamente son tres los tipos de merengue existentes: francés, suizo e italiano y a partir de ellos surgen variantes como por ejemplo el japonés.

Los objetivos de este seminario:

- Conocer qué son los merengues y cuál es la materia prima utilizada para su elaboración.
- Distinguir entre los diferentes tipos de merengues
- Conocer las aplicaciones que se les dan en pastelería

Vamos a elaborar **suspiros y macarons** con distintos tipos de merengues. Aspecto que nos ayudará a reforzar y poner en práctica los conceptos teóricos estudiados.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

4 h.

TIMMING

Pastelería: 15:00 a 19:00 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.

