

Área: PASTELERÍA

Fecha: sábado 29 enero 2022

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

Pastelería vegana

En los últimos años hemos podido apreciar una corriente en la pastelería que aboga por un cambio en el uso de las materias primas más clásicas que estamos acostumbrados a utilizar y que sin duda son la base de nuestra pastelería: harina, azúcar, huevos y lácteos.

Una pastelería en la que se eliminan los productos animales como los huevos y los lácteos y se sustituyen por otros de origen vegetal.

Unos por convicciones personales otros por necesidades fisiológicas el caso es que cada vez hay más personas que se interesan por la pastelería vegana.

Los objetivos de nuestro seminario son:

- Establecer las bases de la pastelería vegana
- Conocer algunos de los productos de la pastelería vegana
- Analizar cómo realizar los cambios en nuestras recetas para obtener un buen producto

Y para conseguir estos objetivos realizaremos las siguientes elaboraciones:

- Cheesecake
- Bizcocho de manzana vegano y sin gluten
- Trufas de naranja
- Galletas cookies

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.



