

**Área: PASTELERÍA**

**Fecha: sábado 11 febrero 2023**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

### **Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 14:00



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Solicitar la plaza de asistencia en el menú “Servicios” → “Prácticas presenciales”.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**ÁREA PASTELERÍA** de 10:00 a 14:00

---

### **Masas fermentadas**

En esta ocasión dedicaremos el seminario presencial al mundo de las masas fermentadas.

Dentro de las masas fermentadas podemos encontrarnos con vertientes: la dulce y la salada.

Vamos a analizar por lo tanto este tipo de masas, sus características, los ingredientes necesarios y cómo trabajar correctamente cada una de sus fases para así llegar a obtener unos resultados correctos.

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

- Conocer qué son las masas fermentadas
- Analizar los ingredientes básicos utilizados para su elaboración
- Conocer las diferencias entre prefermentos y masa madre

A lo largo de las cuatro horas de duración del seminario y con el fin de cumplir con los objetivos establecidos vamos a elaborar:

- Hogaza de pan con masa madre
- Pan de soda y semillas
- Panecillos sin gluten
- Donuts

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas

## **TIMMING**

---

Pastelería: 10:00 a 14:00 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.

