

PASTISSERIA TALLER II



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

Has descobert la teva passió pel món de la pastisseria i vols continuar aprenent?

Curs de continuïtat d'aprenentatges. Després del curs Pastisseria Taller I, aquest segon nivell de pastisseria et permetrà ampliar els teus coneixements amb tècniques i elaboracions més complexes i amb un nivell superior de dificultat. Aplicaràs noves tendències en l'elaboració dels dolços descobrint diversos formats, maridatges de gustos i textures...

Observaràs com milloren les teves habilitats finançant i aprenent nous coneixements per assolir reptes en elaboracions i processos superiors.

Adreçat a totes aquelles persones interessades a gaudir i continuar el seu aprenentatge en l'elaboració de dolços i tot aquell professional que vulgui emprendre, reciclar-se o perfeccionar-se en el món de la pastisseria.

Objectius

- Consolidar les bases i tècniques de pastisseria apreses en el curs de Pastisseria Taller I
- Aprendre noves tècniques i elaboracions amb un grau de complexitat superior.
- Ampliar i aprofundir amb nous coneixements i noves tendències en el món de la pastisseria.
- Conèixer els estris, atuells, eines i equipaments necessaris.
- Conèixer les diferents qualitats dels productes i adquirir habilitats per a la seva manipulació i conservació.
- Adquirir autonomia per aconseguir les preparacions adients.
- Experimentar amb diferents elaboracions.
- Aprendre consolidar i assolir els continguts i bases sòlides per continuar els estudis de nivell superior del programa de pastisseria.

Continguts

- Tècniques de pastisseria, equipament i tractament de matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament, conservació,
- Estris de cuina: utilització i maneig
- Cremes i farciments: crema mantega, frangipane, anglesa, bavaroise, diplomàtica etc.
- Massapà cuit
- Pastes friables: crumble, brisée, crostata, etc.
- Masses batudes, escaldades i friables; financiers, sablee, sucee, saboyardi, choux, etc.
- Pastissos i postres tradicionals i de noves tendències; charlotte, lemon pie, eclairs, selva negra, plum cake, tortell de reis, sara, massini...
- Brioixeria: ensaimades, berlineses, etc.
- Pastisseria individual i de petit format: mousse, semiesferes, bavaroise, etc.
- Pasta de full, coca de llardons, milfulls, etc.
- Masses fermentades: brioix, coques vidre, etc.
- Tractament del sucre: estudi punts almívar i caramel
- Merenga, francès, italiana i suïssa.
- Tractament de la xocolata: pràctica temperatures i temperat. Aplicacions decoratives.
- Gelificants: cobertures llunts, bavaroise, mousse, etc

Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració així com la neteja i ordre dels estris utilitzats i la posterior recollida de l'espai de treball. En la dinàmica, l'alumnat seguirà les pautes i coneixements teòrics del professorat per la correcta elaboració i seguiment. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxi.

Un cop finalitzada la sessió, l'alumnat s'endurà l'elaboració a casa.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

Per ser avaluat es farà una prova final d'assimilació de continguts i s'obtindrà una qualificació total com a resultat de l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs, la higiene i el reciclatge, la participació activa, la capacitat de treball en equip, l'assistència, l'esforç personal i la implicació de l'alumnat envers la matèria.