

PASTISSERIA TALLER I



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

Descobreix l'art i la màgia de la pastisseria en aquest curs d'iniciació. Aprendre's totes les tècniques bàsiques per elaborar artesanalment diferents tipus masses, farciments i decoracions. Un tastet de nombroses tècniques per fer dolços de rebosteria i pastisseria tradicional i també de les receptes internacionals més populars. Trobaràs un espai creatiu i sensitiu 100% pràctic on podràs treure't la por a la química de la pastisseria. El curs està pensat per fonamentar unes bases sòlides d'aprenentatges i avançar assolint reptes en elaboracions de complexitat superior. Aquest curs forma part del programa d'especialitat de pastisseria professional, on en acabar el programa podràs accedir al reconeixement dels d'ensenyaments.

Adreçat a totes aquelles persones amb interès i inquietuds per endinsar-se en el dolç món de la pastisseria i tot aquell professional que vulgui emprendre, reciclar-se o perfeccionar-se en el món de la pastisseria.

Objectius

- Immersió a la pastisseria
- Aprendre l'art de la pastisseria, la seva vessant creativa i gustativa
- Conèixer les bases de les principals tècniques i elaboracions de pastisseria.
- Conèixer els estris, atuells, eines i equipaments bàsics necessaris.
- Conèixer les diferents qualitats dels productes i adquirir habilitats per a la seva manipulació i conservació.
- Adquirir tècniques per aconseguir les preparacions adients.
- Experimentar amb diferents elaboracions.
- Aprendre 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 la matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament, conservació,
- Estris de cuina: utilització i maneig
- Pastes bàsiques:
 - Masses batudes: pa de pessic, genovesa, tartada, *plum cake*, magdalenes, planxa, etc.
 - Masses escaldades: pasta *choux*, lioneses, bunyols
 - Masses fermentades: brioixeria, coca sant Joan etc.
 - Masses laminades: pasta fullada, pastes seques
 - Masses friables: pasta brisee, pasta sucrè, galetes, etc.
- Cremes i mousses: C. Pastissera, Xantilly, Natilles, flam, crema mantega, gemma, ganache xocolata de cobertura i farciment, buttercream, etc
- Massapà cru: bombons
- Tècniques bàsiques i iniciació a la xocolata: trufa crua i cuita, xantilly, etc
- Tècniques bàsiques i iniciació al caramel: tofee, almívar, caramel sec, etc.
- Introducció a la Merenga: Francesa, pavlova, etc.
- Introducció als gelificants: mousse, semifredos, glacejats lluints de cobertura, etc.
- Cobertures bàsiques de pastissos.
- Elaboracions tradicionals i de calendari.

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.