

TALLER DE PERFECCIONAMENT DE PASTISSERIA



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

Curs d'ampliació i perfeccionament de coneixements de pastisseria.

Consolidaràs i assoliràs aprenentatges per realitzar d'una manera més sòlida i autònoma elaboracions amb un nivell de dificultat superior. Adquiriràs nous coneixements i aplicaràs la transversalitat de les tècniques apreses en cursos anteriors per aconseguir uns resultats professionals. S'incidirà en el refinament dels acabaments, decoracions i presentació final. Com a resultat d'aquests rigor metòdic, s'obtindran creacions dolces amb tècniques complexes, de noves tendències i presentacions d'avantguarda.

En finalitzar aquests curs estaràs preparat per obtenir unes bases sòlides adreçades a obtenir una formació completa en el món de la pastisseria.

Adreçat a totes aquelles persones amb coneixements de pastisseria que vulguin completar i perfeccionar els seus aprenentatges i tot aquell professional que vulgui emprendre, reciclar-se o perfeccionar-se en el món de la pastisseria

Objectius

- Consolidar i ampliar tècniques de pastisseria apreses
- Fiançar i reforçar continguts i aprenentatges.
- Aprendre tècniques més específiques i amb més rigor
- Aplicar amb seguretat i autonomia tècniques de pastisseria.
- Ampliar i aprofundir aprenent nous coneixements i noves tendències.
- Aprendre noves tècniques i elaboracions amb un grau superior de complexitat
- Conèixer els estris, atuells, eines i equipaments necessaris.
- Conèixer el procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.
- Adquirir autonomia per aconseguir les preparacions adients.
- Experimentar amb diferents elaboracions.
- Aplicar transversalitat en els aprenentatges de cursos anteriors
- Aprendre tendències d'avantguarda.

Continguts

- Tècniques complexes de pastisseria i tractament de matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament, conservació,
- Estris: utilització i maneig
- Masses batudes, escaldades i friables; financiers, crumble, sablé breton ,streusel, eclairs, chifon,, choux craquelin
- Cremes i farciments: Chiboust, Mousseline, Sabayón, brulée, pate bomba, praliné, xocolata, ganache, frangipane, cremes de diferents bases
- Massapà cuit, praliné
- Purés, confitures i gels
- Masses escaldades: Pasta Choux i craquelin, eclaires, religieuse
- Masses fermentades i laminades; croissants, strudel, panettone, brioix, pasta fullada
- Tractament del Sucre ; Daquoise, cremes i cobertures, nougatine, merengues, decoracions i filigranes, isomalt..
- Tractament Xocolata; bombons, ou xocolata, cobertures, decoracions.
- Gelificants: gelatina làmina, pols, agar-agar, instangel
- Cobertures, Glacejats i noves tècniques.
- Màniga pastissera.
- Elaboracions clàssiques: fraisier, Saint honoré, ópera, macarons, eclaires entre d'altres i de noves tendències.

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.