

TALLER DE PASTISSERIA SALADA



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

La pastisseria salada és sovint la gran oblidada i pocs saben que en realitat és l'origen de la pastisseria que coneixem avui en dia. En l'antiguitat la pastisseria era salada. Es tractava d'elaboracions a partir de farina i aigua, farcits amb productes locals com les carns, ous, hortalisses i verdures. De fet, era una de les millors formes de conservació i aprofitament dels aliments. A poc a poc es van anar introduint ingredients dolços, com les fruites i més tard el sucre i és així com es va anar transformant.

L'objectiu del curs és consolidar les bases de la pastisseria dolça i descobrir i aprendre les tècniques per obtenir un producte ben acabat en versió salada. En finalitzar aquest curs l'alumnat tindrà unes bases sòlides per endinsar-se en el món de la pastisseria.

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

Objectius

- Consolidar i ampliar tècniques de pastisseria apreses
- Fiançar i reforçar continguts i aprenentatges.
- Aprendre tècniques específiques de pastisseria salada.
- Aplicar tècniques de cuina i pastisseria.
- Transversalitat de tècniques de pastisseria dolça aplicables a el vessant salat
- Ampliar i aprofundir aprenent nous coneixements i noves tendències.
- Aprendre noves tècniques i elaboracions complexes.
- 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.
- Descobrir i experimentar amb la transversalitat d'elaboracions.

Continguts

- Tècniques de pastisseria dolça i salada, equipament i tractament de matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament, conservació,
- Estris: utilització i maneig
- Versions salades de les cremes, mousses, flams i farciments; carn, peix, marisc, encurtits i embotits, formatges, salaó, hortalisses i verdures.
- Elaboracions amb Masses batudes, escaldades i friables; piononos, pate en croute, quiches, tarts, eclaires, cakes, financiers, crostates, Madeleines i Charlotte.
- Elaboracions amb Masses fermentades i fullades; brioixos, phylo, croissants, focaccia, bagels i rolls salats
- Terrines i glaçats
- Diferents propostes de presentació com: Pastisseria individual en petit format, tartaletes i pastissos

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.