



EAG

ESCUELA DE ARTE  
GASTRONÓMICO

---

# PASTELERÍA

PROGRAMA ACADÉMICO

# CONTENIDOS GENERALES

- PASTELERÍA CLÁSICA
- PANADERÍA
- PASTELERÍA INTERNACIONAL
- POSTRES AL PLATO

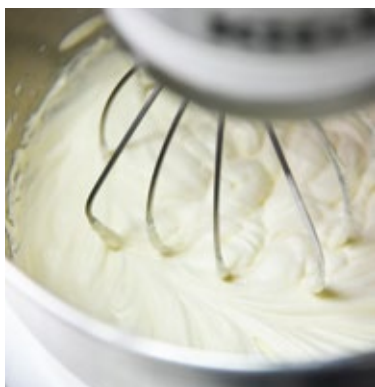
- Los programas y modalidades pueden ser modificados sin previo aviso. -



## PASTELERÍA CLÁSICA

En esta primera etapa se introduce al alumno en las técnicas básicas de Pastelería y sus distintas aplicaciones. Se aprenderán:

- Técnica de amasado: masas friables, sablée y brisée.
- Hojaldre y sus diferentes técnicas con las aplicaciones habituales: milhojas, vol-au-vent, palmeritas, etc.
- Masa bomba.
- Técnica de batido para realizar: budines, genoise y vainillas.
- Merengues: francés, italiano y suizo.
- Cremas básicas y sus derivadas: pastelera, chiboust, etc.
- Postres, tortas, petit fours y clásicos como tiramisú, cheesecake, brownies, entre otros.



## PANADERÍA

Consiste en una introducción al conocimiento de las materias primas básicas en la panificación como el trigo, las harinas derivadas de su molienda y la levadura, en distintas presentaciones comerciales y técnicas de fermentación.

Diferentes métodos de panificación y horneado para la realización de panes tradicionales, saborizados, integrales, de Viena y galletas.

Panadería dulce en presentaciones clásicas como facturas, roscas y pan dulce.

## PASTELERÍA INTERNACIONAL

- Incluye la utilización de las técnicas aprendidas en el primer período aplicadas en la realización de productos de mayor complejidad.
- También diferentes técnicas para la realización de: semifríos, parfait, bavaroise.
- Masas especiales para elaborar strudel, rogel, baklava.
- Templado de chocolate y bombonería.
- Pastelería Francesa Moderna, donde se puede apreciar los múltiples usos de mousses, ganache, gâteau, glaçage, marquise y las diferentes técnicas de montaje y decoración para presentación de mesas dulces y postres emplatados.



## POSTRES AL PLATO

Esta materia tiene como objetivo introducir al alumno en los procesos de elaboración de Postres al Plato, donde se aplicarán las técnicas aprendidas, combinadas con nuevos formatos en presentaciones modernas y creativas.

Se realizarán diferentes presentaciones de semifríos en combinación con decoraciones de técnicas de polvos, encajes. También será abordado en esta etapa: confituras dulces, chocolatería, nougatines, entre otras.

La elaboración de postres para restaurantes, con preparaciones complejas por la cantidad de pasos previos a realizar y la presentación final, que incluye presentaciones tibias y calientes, postres moldeados y emplatados, postres de copas y vasos, postres con frutas, distintos chocolates especiados, chips de frutas, y petit fours.