

Pastelería

Curso profesional



Pastelería 1

En esta materia se estudiarán las técnicas básicas y fundamentales de la pastelería para poder aplicarlas en preparaciones clásicas y contemporáneas.

Veremos conocimientos esenciales tanto para desarrollar una carrera profesional en la pastelería como para complementar los conocimientos de cocina.

Masas quebradas: sablée, sucrée, brisée. La base de pastelería de todos los tiempos.

Crema inglesa, crema pastelera, flan y cremé brûlé. Conocer y entender la relación entre los huevos, la leche o crema y el azúcar.

Merengues: francés, suizo e italiano.

Mousses: a partir de aparato a bomba, a partir de merengue italiano y a partir de merengue suizo. Las mousses son el corazón de muchas preparaciones y en el conocimiento de su correcta manera de realizarse se encuentra muchos de los principios fundamentales de la pastelería.

Batidos pesados: carrot cake, brownie y quatre quarts

Masas laminadas: hojaldre francés y hojaldre holandés. Paté au choux y cremas derivadas de la crema pastelera: diplomata, chiboust, mousseline y pastelera de chocolate.

Técnicas y preparaciones clásicas de la pastelería francesa, las cuales siguen más vigentes que nunca, teniendo un lugar fundamental en la pastelería contemporánea.



*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

Pastelería 2

Nos introducimos en el mundo del chocolate.

Templado de chocolate, tabletas, chocolate en rama, florentinos y decoraciones.

Perfeccionamos las técnicas básicas vistas en pastelería 1.

Desarrollaremos el universo de los batidos, ampliando a los batidos pesados: **financier, muffins, budín inglés.**

Utilizamos los merengues vistos en pastelería 1 como parte fundamental de otras preparaciones: **dacquoise, macarons, soufflé.**

Cremas de manteca y bizcochos clásicos franceses aplicados en tortas emblemáticas: **Opera, Dobos, Sacher, Devil.**

Tartas clásicas: frola, pecan, bordalesa y Linzer.

Nos sumergimos en la **pastelería de restaurante** con postres clásicos: babá, panna cotta, coulant y clafoutis.

Técnicas de galletas, clásicas y actuales: danesas, pepas, merengadas y cookies.



*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

Pastelería 3

Esta materia tiene como objetivo introducir al alumno en los **procesos de elaboración y creación de postres y semifríos**. Donde se aplicaran las técnicas aprendidas, combinadas con nuevos formatos en presentaciones modernas y creativas.

Se realizarán diferentes **presentaciones de tortas y semifríos** en combinación con decoraciones de técnicas modernas.

Serán abordados temas como **confituras, chocolatería, baño espejo, gelificados, biscuit y gran variedad de técnicas**.

La elaboración de postres para restaurant y petit gateau, incluye **postres moldeados con gran variedad de combinaciones de sabores, texturas y temperaturas**. Se elaborarán con técnicas ya aprendidas, para poder avanzar en las **presentaciones de emplatado generando volumen, texturas y gamas de colores**.



*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.

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, 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.

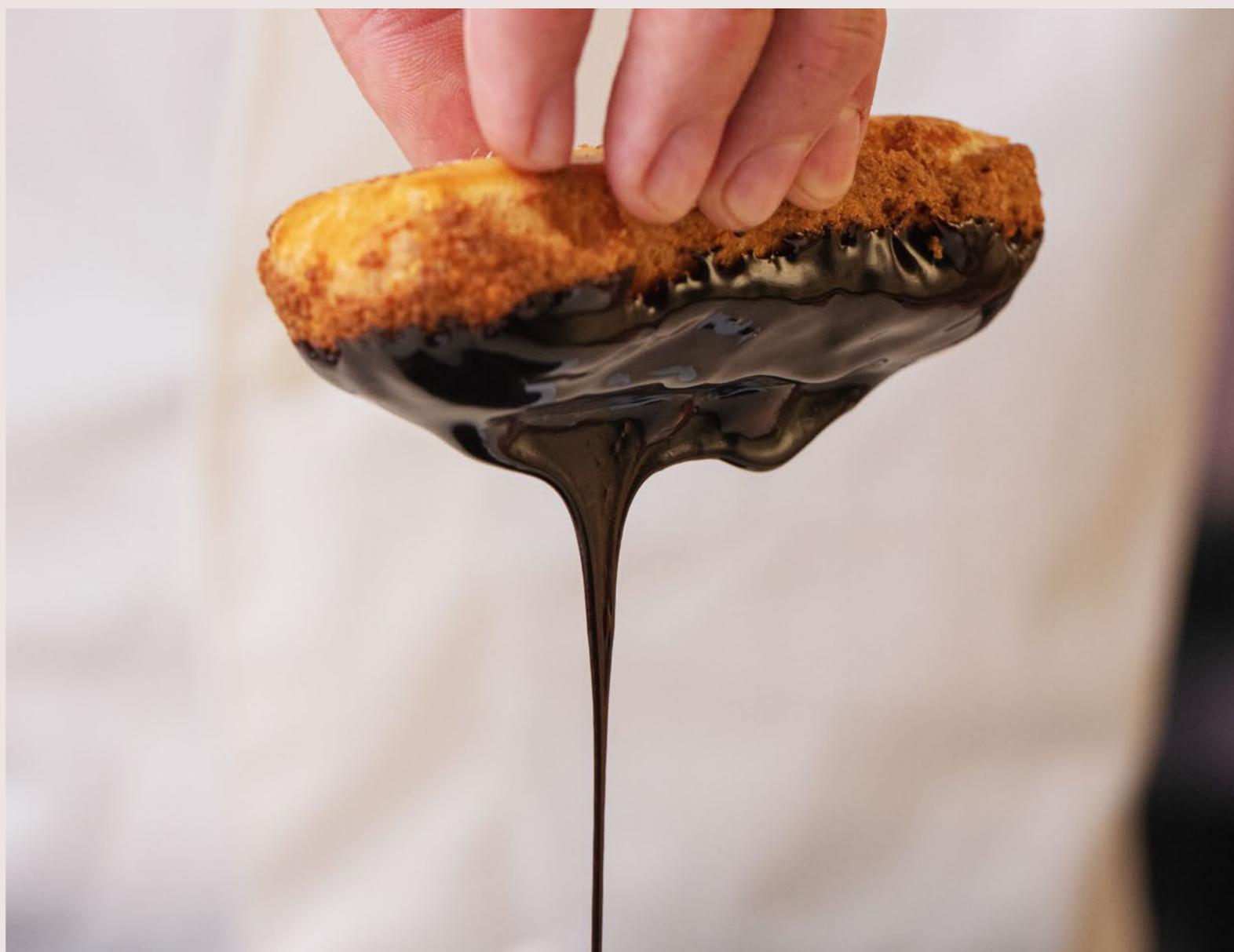
Panadería dulce en presentaciones clásicas como facturas, roscas y pan dulce.



*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.



*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.



EAG

ESCUELA DE ARTE
GASTRONÓMICO

www.eag.edu.ar

0810.122.4100

Seguinos en   

Sede Capital: Av. Scalabrini Ortíz 383 - [54 11] 4858-3606.
Sede Olivos: Av. Maipú 2287 - [54 11] 4799-6477.
Sede Lanús: Av. Hipólito Yrigoyen 3690 - [54 11] 4249-6999.