



**Unión Europea**

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



**Castilla-La Mancha**



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2020. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

# **REPOSTERÍA**

## **TRADICIONAL y ARTESANA. (\*)**

Curso gratuito. Máximo 20 alumnos.

**FECHAS: 19, 20, 21, 22 y 23 de Octubre 2020.**

**ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN: CERSYRA-IRIAF.** Avda. del  
Vino 10. Valdepeñas (C. Real). [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es) Tel: 926-276681C.  
GPS: N 38.77219º W 3.38894º.

**PROGRAMA: 40 horas.** De lunes a viernes. De 9:00h a 14:00 h. y de 15:30h a 18:30h.

**DÍA 19 Octubre (Lunes)** HOJALDRE: *Ingredientes principales. Tipos de margarinas y mantequillas, qué tener en cuenta al elegir. Las vueltas, simple y doble, cómo realizarlas. PRÁCTICA: Elaboración de palmeras, palmeritas, rejas de cabello de ángel, lazos, cañas dulces y saladas.*

**DÍA 20 Octubre (Martes)** HOJALDRE: *Formados, rellenos y acabados. Conservación y mantenimiento de las piezas. PRÁCTICA: Elaboración de empanadas y empanadillas, milhojas, glasa de chocolate, glasa muerta, glasa real, merengue italiano, crema pastelera.*

**DÍA 21 Octubre (Miércoles).** BOLLERÍA HOJALDRADA: *Tipo de piezas. Formado, fermentación y horneado de las piezas. Acabados. PRÁCTICA: Elaboración de croissants dulces y salados, napolitanas de crema y chocolate, caracolas, bollería hojaldrada salada.*

**DÍA 22 Octubre (Jueves)** . MASAS CON LEVADURA TIPO BRIOCHE: *Tipos de harinas para masas enriquecidas. Formados. Tipos de piezas. Fermentación y horneado de las piezas. Acabados. PRÁCTICAS: Elaboración de brioche y sus variantes, donuts, suizos, cocas dulces. Roscón de Reyes. Panettone.*

**DÍA 23 Octubre (Viernes)** MASAS BATIDAS: *Varietades y formatos. Uso de impulsores/gasificantes. Sustitutos del azúcar. Acabados. PRÁCTICAS: Bizcochos y magdalenas tradicionales y variantes integrales. Bizcochos sin azúcar.*



## **INSCRIPCIONES:**

**Las solicitudes se presentarán en la D. Provincial de Agricultura Agua y D. Rural, Oficinas Comarcales Agrarias, cualquier Registro Oficial o Registro Electrónico de la JCCM, hasta el día 14 Octubre.**

**Se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al e-mail del CERSYRA: [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es) para ponernos en contacto con los alumnos.**

**Importante: que email y el teléfono se entienda bien.**

**(\*)** Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito”.