



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 2022. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

REPOSTERÍA

TRADICIONAL, ARTESANA y MODERNA. (*)

Curso gratuito

FECHAS: 6, 7, 8, 9 y 10 de Junio 2022.

ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN: CERSYRA-IRIAF. Avda. del

Vino 10. Valdepeñas (C. Real). 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 14:00h a 17:00h.

DÍA 6 Junio (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 7 Junio (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 8 Junio (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 9 Junio (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 10 Junio (Viernes) MASAS BATIDAS: Variedades y formatos. Uso de impulsores/gasificantes. Sustitutos del azúcar. Acabados. **PRÁCTICAS:** Bizcochos y magdalenas tradicionales y variantes integrales. Bizcochos sin azúcar

INSCRIPCIONES:

Hasta el 1 de Junio. Máximo 16 ó 20 alumnos (según situación sanitaria).

Las solicitudes se presentarán en cualquier Registro Oficial. Una vez registradas se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al e-mail del CERSYRA: cersyra@jccm.es para ponernos en contacto con los alumnos. **Es importante que email 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".

