



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2024. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

# PASTELERÍA Y REPOSTERÍA<sup>(\*)</sup>

Curso **Presencial y Gratuito.**

**FECHAS: 20, 21 y 22 de Septiembre de 2024.**

**ORGANIZA:** Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF).

**LUGAR DE REALIZACIÓN:** Avda. del Vino 10. Valdepeñas (C. Real).

**PROFESORA:** *Rocío Arroyo Collado.*

**PROGRAMA: 24 horas.** | De 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00h)

**TEMA 1 MASAS Y PASTAS (BÁSICAS, AZUCARADAS Y ESCALDADAS).** Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Masa quebrada. Masa brisa. Masa sableé: \*\*Masas Azucaradas:\*\* Masa de hojaldre. Masa de almendra:

**TEMA 2: MASAS ESCALDADAS.** Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaudadas. (buñuelos, crullers, lionesas, churros).

**TEMA 3: MASAS DE BOLLERIA FRITA.** Masa brioche: Principales elaboraciones: Donuts, Xuxos y Berlinas.

**TEMA 4: MASA DE BOLLERIA** Masa brioche: Elaborar una masa enriquecida con huevo y mantequilla, ideal para bollos y trenzas. Elaboración de Bambas de nata, Turban y mini pandoros.

**TEMA 5: MASAS BATIDAS.** Masas batidas o esponjadas. Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.

**TEMA 6: MOUSSES Y SEMIFRIOS.** Semifrios. Presentación de postres emplátados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería: Decoración y presentación de postres emplátados. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplátados. Control y valoración de resultados. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, amperado, enfriado y acondicionado /conservación. Organización y secuenciación de fases.



## INSCRIPCIONES:

Para inscribirse descargar solicitud en:

<https://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/formacion.htm>

Enviar la solicitud a: [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es). Información en el mismo correo.

Es importante que email y el teléfono se entiendan 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".