



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 2025. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA 1 (*)

Curso **Presencial y Gratuito.**

FECHAS: 19, 20 y 21 de septiembre 2025

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

LUGAR DE REALIZACIÓN: CEPA Fº de Quevedo. Avda. Estudiantes s/n. Valdepeñas (C. Real).

PROFESORA: *Rocío Arroyo Collado.*

PROGRAMA: 24 horas. | *Viernes y sábado (de 9-14 h y 15:30-20 h). Domingo de 9-14 h.*

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 escaldadas. (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 emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería: Decoración y presentación de postres emplatados. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Control y valoración de resultados. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionamiento, conservación. Organización y secuenciación de fases.

rocioarroyo.com

INSCRIPCIONES:

La Solicitud la puede encontrar en:

En **GOOGLE:** CERSYRA FORMACIÓN

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

Enviar la solicitud a: 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".