



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CURSO DE FORMACIÓN REPOSTERÍA TRADICIONAL PROGRAMA

Día 11 de marzo de 2019:

HOJALDRE Y BOLLERÍA HOJALDRADA: Ingredientes principales. Tipos de margarinas y mantequillas. Tipos de masas, con y sin fermentación.

PRÁCTICA: Elaboración de glasa de chocolate, glasa muerta, glasa real, merengue italiano y crema pastelera.

Día 12 de marzo de 2019:

HOJALDRE Y BOLLERÍA HOJALDRADA: Los pliegues, formados y rellenos. Tipos de piezas.

PRÁCTICA: Elaboración de palmeras glaseadas, palmeritas, rejas de cabello de ángel, lazos, cañas saladas y dulces, empanadas y empanadillas.

Día 13 de marzo de 2019:

HOJALDRE Y BOLLERÍA HOJALDRADA: La fermentación y horneado de las piezas. Acabados.

PRÁCTICA: Elaboración de croissants dulces y salados, napolitanas de crema y chocolate, caracolas, cuernos y cuñas.

Día 14 de marzo de 2019:

DULCES DE NAVIDAD: Ingredientes y variedades, qué tener en cuenta. Masas batidas.

PRÁCTICA: Elaboración de rosquillas, pestiños, roscos de vino, polvorones y mantecados, mazapán y sus variantes, bizcocho de aceite, magdalenas.

Día 15 de marzo de 2019:

MASAS CON LEVADURA TIPO BRIOCHE: Ingredientes principales. Tipos de masas. Formados. Tipos de piezas. Fermentación y horneado de las piezas. Acabados.

PRÁCTICAS: Elaboración de brioche y sus variantes, donuts, suizos, cocas dulces y saladas. Roscón de Reyes. Panettone.

Organizado por: **Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF)**. Con la colaboración de la Fundación Ibercaja.

Lugar de celebración: **Centro Ibercaja Guadalajara**. AULA COCINA. Calle Dr. Fleming, 2B. GUADALAJARA.

Horario: 09:30 a 14:30 y 15:30 a 18:30

Ponente: **Juan Carlos Menéndez Cogolludo**.

Coordinación: **Ana M. Aventín Puértolas**. E-mail: aaventin@jccm.es. Teléfono: 949 888619

MÁXIMO 20 PLAZAS*

Presentación de solicitudes (Anexo XXIII), en Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, hasta el día **28 de febrero de 2019**.

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.*