**PROGRAMA DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

**Institución**: Escuela N°7035 Santa María Eufrasia Pelletier

**Espacio:** Panadería y Repostería

**Curso**: Único.

**Carga horaria:** 15 horas.

**Turno:** Tarde.

**Docente:** Claudia Ibáñez.

**Objetivos Generales:**

* Incorporar conocimientos referentes al arte culinario.
* Adquirir lenguaje técnico, preciso, y correcto de la panadería y repostería.
* Utilizar materia prima adecuada de estación.
* Desarrollar habilidades y destreza en la confección de productos.
* Lograr técnicas de orden y aseo en la presentación de platos.
* Perfeccionar técnicas y procedimientos de elaboración de los productos
* Adquirir hábitos de buenas prácticas de manufacturas para la realización de platos.

**UNIDAD 1:** **Panadería. Levadura.**

Panadería: definición. Mise en place. Concepto e importancia. Normas de higiene y seguridad. Levadura: definición y clasificación. Características y conservación. Factores que intervienen en la panificación. Vocabulario gastronómico.

Recetas: Miguelito. Pan de Campo. Pan de Leche. Pan Lácteo. Baguette o Pan Francés largo. Grisines: variante. Rosca de Pascua. Panes saborizados. Pastelitos. Cuernitos. Cremona: libritos. Cuadrados. Rombos y Trenzas hojaldradas. Tapas de empanadas. Facturas

Pan integral. Pan de maíz. Galletas marineras. Berlinesas. Chipá. Pan de hamburguesa y Pan de Viena. Pan Alemán. Focaccia. Prepizza de molde. Pan con semilla. Pan integral. Caseritas. Pan malteado. Donas. Bizcochitos de grasa. Buñuelos de viento. Brioche á ete. Baba au rhum.

**Unidad 2**: **Repostería. Masas Batidas.**

Repostería: concepto. Masas Quebradas: concepto, clasificación de las Masa Quebradas: detalles técnicos. Elaboración y conservación.

Recetas: Masas secas: variante. Frola de membrillo. Lemon Pie: variante. Tarta frutal: variante. Cabsha: variante.

Almíbar. Concepto. Clasificación, técnicas de elaboración. Usos.

Recetas: Almíbar liviano. Almíbar punto hilo flojo. Almíbar punto hilo fuerte. Almíbar punto bolita maleable. Almíbar punto bolita duro. Almíbar punto caramelo claro. Almíbar punto caramelo oscuro.

Masas Batidas Livianas. Concepto. Clasificación. Detalles técnicos. Elaboración. Conservación. Moldes.

Recetas: Pionono de dulce de leche. Bizcochuelo: de vainilla, de café, de chocolate, de naranja, de limón, de licores, etc. Masitas de coco.

Cremas Básicas: con base de leche, de huevo, de crema de leche, de manteca.

Recetas: Crema pastelera: variantes. Crema de manteca a base de yema.: moka. Crema de manteca a base de claras de huevo: Buttercream con sabor a vainilla, limón, chocolate, café, Crema chantillí; variantes.

Merengue. Definición. Clasificación. Técnicas. Usos. Recetas: Merengue Francés. Merengue Suizo. Merengue Italiano.

Alfajores. Definición. Tipos de alfajores.

Recetas: Alfajor de maicena. Alfajor cordobés, alfajor marplatense. Turrón salteño. Rogel.

Masas Batidas Pesadas. Concepto. Elaboración. Técnicas. Conservación.

Recetas: Budines: de vainilla, de limón, inglés, etc. Torta de Yogur. Torta Galesa. Brownie con crema.

Chocolatería. Tipos de chocolate.

Recetas: Bombones Brigadeiros. Bombones de Crema Parisiene.

**UNIDAD 3: Masas Laminadas. La Decoración de tortas.**

Masa de Doble cocción: Pate a Chaux: Bombas de crema. Eclairs. Cisnes rellenos. Rosca Chaux con almendras.

Hojaldre Francés y Hojaldre Brasilero: elaboración.

Recetas: Cañoncitos con crema. Palmeritas. Persianas y descubiertas de manzanas. Fosforitos con jamón y queso. Triángulos caramelizados. Voul au Vent.

Masa Philo: elaboración.

Recetas: Strudel Frutal. Baklawa.

Masas Regionales. Historia.

Recetas: Buñuelos de Vientos con mieI de caña. Turroncitos salteños. Colaciones. Tortitas de dulce de leche. Gaznate. Empanadillas de cayote.

Postres. Recetas de Mousse: de frutillas y frutas de estación. Cheescake de Frutos Rojos: variantes. Charlotte de chocolate blanco. Fondant de Chocolate.

Decoración de tortas. Receta de Ganache de chocolate. Receta de Pasta para cubrir tortas. Receta de Pasta de Goma. Torta de Bautismo. Torta de Comunión. Torta de 15 Años. Torta de Bodas.

Tradiciones Navideñas.

Recetas: Galletas de Jengibre. Rosca Navideña. Turrón de Miel y Almendras. Pan dulce de Navidad.

**Cronograma.**

**Primer Cuatrimestre**: se desarrollará la unidad 1 y la mitad de la unidad 2, hasta el tema de Masas Batidas Livianas.

**Segundo Cuatrimestre**: se desarrollará resto de la unidad 2 y la unidad 3.

**Nota:** pueden variar algunos temas considerando la materia prima de estación y fechas alusivas al calendario escolar.