CURSO DE COCAS Y EMPANADILLAS

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Cocas y Empanadillas

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración de cocas y empanadillas, proporcionando técnicas avanzadas para preparar masas y rellenos sabrosos y bien equilibrados, con un enfoque en la versatilidad, presentación y optimización del trabajo para ofrecer productos de alta calidad y adecuados para diversos menús y eventos.

Contenido:

1. **Introducción a Cocas y Empanadillas:**

- Historia y variedades tradicionales de cocas y empanadillas.
- Diferencias entre cocas y empanadillas, y sus aplicaciones en la restauración.
- Equipamiento y utensilios necesarios para la elaboración.

2. **Preparación de Masas para Cocas y Empanadillas:**

- **Masa de Coca:** técnicas para preparar masa quebrada, de aceite y hojaldrada.
- **Masa para Empanadillas:** elaboración de masa rellenable, desde masa básica hasta masa de hojaldre.
- Técnicas de estirado, corte y formación para obtener una textura ideal.

3. **Elaboración de Cocas:**

- **Coca de Trampó:** preparación y montaje con ingredientes frescos y sabrosos.
- **Coca de Verduras:** técnicas para preparar y combinar verduras en la masa.

- **Coca Dulce:** elaboración de cocas con frutas, azúcares y especias.
- **Coca de Manteca:** receta tradicional y técnicas para obtener una masa crujiente y ligera.

4. **Preparación de Rellenos para Empanadillas:**

- **Empanadillas de Carne:** preparación de relleno con carne de ternera, cerdo y especias.
- **Empanadillas de Pollo y Espinacas:** combinación de sabores y técnicas de cocción.
- **Empanadillas de Atún:** receta básica y variaciones con vegetales y aceitunas.
- **Empanadillas Vegetarianas:** rellenos con queso, verduras y legumbres.

5. **Montaje y Cocción de Cocas y Empanadillas:**

- Técnicas de montaje y formación para cocas y empanadillas.
- Estrategias de horneado: tiempos y temperaturas para obtener un dorado perfecto y una textura ideal.
- Uso de pinceladas y decoraciones para mejorar la presentación.

6. **Optimización y Conservación:**

- Estrategias para la conservación y almacenamiento de cocas y empanadillas.
- Planificación y mise en place para servicios de alta demanda.
- Técnicas de regeneración y conservación para mantener la calidad del producto.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Descubre el arte de la cocina tradicional con nuestro curso presencial de Cocas y Empanadillas! Sumérgete en un mundo de sabores caseros mientras aprendes a crear cocas crujientes y empanadillas rellenas de delicias, todo con recetas auténticas y técnicas transmitidas de generación en generación. Guiado por chefs expertos, dominarás el secreto para lograr masas perfectas y rellenos que combinan tradición y creatividad. Cada sesión te llevará a explorar la versatilidad de estos platos, ideales para cualquier ocasión.

¡Únete a nosotros y lleva a tu mesa el auténtico sabor mediterráneo con cocas y empanadillas hechas por ti!

Síguenos en: Instagram