

## TALLER DE COCINA

### “Curso de bases para la Heladería en la Restauración”

#### En colaboración con PUJADAS

El pasado día 22 de junio, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), un interesante Taller de cocina que versaba en torno al helado, su historia, su composición, la forma de conseguir un equilibrio correcto entre los ingredientes que se emplean en su elaboración y las fases de la misma.

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo (AAHOSTUR), dentro de su programa anual de Formación continua y de sus cursos monográficos de primavera.



El curso – taller dio comienzo con la presentación de D. Juan de Dios Hueso, Presidente de la Asociación, seguido de la ponencia de D. Toni Jiménez - Chef corporativo de Pujadas, en la que a modo de introducción

presento los múltiples productos que elabora la marca.

Nacida en Manlleu, muy cerca de Barcelona, de la mano de Miguel Pujadas como una empresa familiar, comenzó su andadura realizando lecheras y utensilios y calderas para pastelería. Hoy en día superada ya su tercera generación destacan en el mercado por sus baterías de cocina, de las que actualmente son proveedores oficiales del televisivo programa MASTERCHEF.



Dentro del programa y paso a paso nos presentan las funciones de las bases que han creado, de las posibilidades que ofrecen las distintas máquinas que comercializan y el reto que supone introducir el uso de este elemento en las cocinas de los restaurantes, que cada día se adentran más en el uso de químicos texturizadores, pipas de humo, sifones... pero que muchos aún no se atreven a introducir helados de elaboración propia en sus cartas y sus platos.

Con sus “bases para repostería” con los componentes ya equilibrados pretenden agilizar el proceso de elaboración (simplificando las fases de la pasteurización, la maduración, la mantecación y la congelación de los helados), mejorar el equilibrio de los

ingredientes para que sea más cómodo conservar el producto (gracias a una buena combinación de emulsionantes, estabilizantes y conservantes), y



fomentar su uso en las cocinas ampliando las posibilidades que puedan ofrecer todo tipo de elaboraciones dulces y saladas.

El curso – taller permitió a todos los asistentes conocer a fondo las propiedades de este elemento y la variedad de máquinas existentes para su elaboración, cada una con su propia finalidad y adaptada al nivel de negocio y producción que pueda generar cada establecimiento dependiendo de su

Actividad, haciéndolas asequibles y rentables para su uso según capacidad y tiempo de fabricación.

En el taller participaron más de 50 personas, entre miembros de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo y profesionales de la Restauración.

Nuestro agradecimiento a PUJADAS por la realización de este curso tan singular y a la ESHT por la cesión del espacio en el que poder llevarlo a cabo.



AAAHOSTUR