

# **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.



Página: 1 Cocina presencial





Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 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



Página: 2 <u>Cocina presencial</u>