

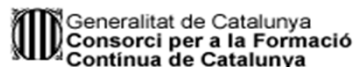
- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL-LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; BONGARD IBERIA. S.A.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L.;
BARRY CALLEBAUT IBERICA; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FARINERA COROMINA;



Assortit de pastissos de mones de Pasqua i figures de xocolata comercial

T. VERA- J. FARRÉS- F. RAMIREZ

Febrer - Març 2024

100% Subvencionat

FORMADORS:

Toni Vera, Jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del concurs EL MILLOR CROISSANT ARTESÀ DE MANTEGA 2022, 2019 i 2016.

Jordi Farrés, Pastisser i xocolater amb àmplia experiència com a assessor, formador, pastisser i I+D en productes de xocolata. Guanyador de diversos premis durant la seva trajectòria professional, com Medalla d'or a la Canjop 2000 (Campionat millor pastisser jove d'Espanya) o la Medalla d'or a la final espanyola Belgian Chocolate Award 2003.

Francisco Ramirez Pastisser i xocolater professional amb àmplia experiència i formador en pastisseria a la Baking School Barcelona Sabadell des de fa més de 15 anys.



Cursos demostratius per a professionals que desitgin incorporar a la seva oferta varietats de mones comercials i actuals.

ASSORTIT DE PASTISSOS DE MONES DE PASQUA (TONI VERA).

Assortit de pastissos de mones clàssiques actualitzades amb diferents acabats:

- Assortir de mones amb diferents banys i glacejats.
- “Columbas” i “Cristinas”
- Noves tendències del sector

FIGURES DE XOCOLATA COMERCIAL (JORDI FARRÈS -FRANCISCO RAMIREZ).

S'aprendrà la correcta elaboració de figures de xocolata, i a decorar de forma creativa i innovadora per a Pasqua.

-Tècniques i secrets per a la realització de qualsevol peça de xocolata

- Temperat
- Corbat de la xocolata
- Conservació
- Composicions innovadores i senzilles d'elaborar

-Elaboració de diferents peces de xocolata.:

- Ous de Pasqua actualitzats, producció i manipulació.
- Figures comercials amb patronatge,
- Figures de xocolata amb volum en volum.
- Tècniques de pintat i decoració funcional de les mones de pasqua.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 10 hores. De 15.30 a 20.30 h

Adreçat a:

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes per la diada de Pasqua.

Objectius :

- Millorar les tècniques d'aplicació.
- Millorar els processos i acabats dels productes.
- Aplicar les fórmules adequadament.
- Classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració.
- Conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada (gorra, jaqueta o bata). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el “**pack de roba de treball**” per un preu molt assequible.

Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

Documentació: Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

Preu : 100% SUBVENCIONAT

FIGURES DE XOCOLATA COMERCIAL I (10h) FRANCISCO RAMIREZ	26 i 27 de febrer Dilluns i dimarts.
FIGURES DE XOCOLATA COMERCIAL II (10h) JORDI FARRÈS	29 de febrer i 1 de març Dijous i divendres.
ASSORTIT DE PASTISSOS DE MONES DE PASQUA (10h) TONI VERA	11 i 12 de març Dilluns i dimarts.