

- **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

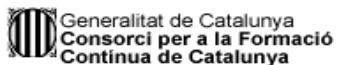
Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



# *Monogràfics* **PASTISSERIA**

*Maig - Juliol 2024*

**AMB LA COL-LABORACIÓ DE:**  
AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A.  
CAFÈS PONT,S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA  
COROMINA FILLS DE MORETÓ, S. A

***100% Subvencionats***

## PASTES DE TÉ(10 h)

### FORMADOR: Francisco Ramírez

Es farà un recorregut per les diferents formes de treballar la pasta de te, amb masses d'estructura dura, masses arriacades, masses especials,...

També s'elaboraran diferents tipus de confitures pel farciment de les pastes de te.

- Pastes de maduixa. Pastes de llimona. Margarides
- Ferradures
- Petxines de xocolata
- Mistos
- Sangalaten
- Teules d'ametlla i taronja
- Bretones
- Escarpats de coco
- Diamants de cafè i nou, taronja, llimona

## ESPECIAL SANT JOAN: COQUES DOLÇES I SALADES (20h)

### FORMADORS: M. Cruz Baron. F. Ramirez.

Elaboracions tradicionals amb diferents bases i sabors que incorporen les últimes tendències del mercat en coques per Sant Joan dolces i salades.

- Coques salades amb base de briox i productes de temporada amb diferents farcits i textures.
- Coca de pasta de full invertit amb crema de vainilla.
- Coca de tiramisú amb "crumble" de cafè.
- Coca de crema muntada de gerds amb gerds naturals.
- Coca de trufa amb "crumble" d'avellana.

## ASSORTIT DE PALMERES(10 h)

### FORMADOR: Toni Vera

Es presentaran diferents tipus de masses de full i el seu desenvolupen al forn, donant gust i forma diferent al producte acabat.

Diferent format de palmeres, decorades i banyades.

Explicarem com tenir zero merma, fent el producte de la fleca i la pastisseria més rendible.

## PASTISSERIA D'ESTIU (20 h)

### FORMADOR: Francisco Ramirez Toni Vera

Elaboracions actuals de pastissos de temporada d'estiu:

- Rectangular de crema de formatge i llimona
- Tartaleta de toffee i xocolata, tartaleta de fruits vermells
- Gotet en tres textures de maduixa
- Sac de crema catalana i tatin
- Individual de xocolata i taronja
- Bretona de creme bruleé
- Mascarpone i confit de plàtan

Tartaletes:

- Lemon pie
- Tartaleta franchipan
- Tartaleta de llimona i gerds
- Tartaleta de crema i fruita
- Tartaleta de xocolata
- Tartaleta de festuc i maduixa
- Tartaleta d'alfabrega i fruita de la passió

# INFORMACIÓ GENERAL

### Durada/ Horari :

10 i 20h hores: de 15.30 a 20.30 h.

### Adreçat a:

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

### 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.

Tots els cursos d'obrador seran demostratius i participatius. **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

PASTES DE TÉ(10 h)	6 i 7 de maig Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
ESPECIAL SANT JOAN: COQUES DOLÇES I SALADES (20h)	27, 28, 29 i 30 de maig Dilluns, dimarts, dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
ASSORTIT DE PALMERES(10 h)	3 i 4 de juny Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PASTISSERIA D'ESTIU (20 h)	1, 2, 3 i 4 de juliol Dilluns, dimarts, dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)