

- **Lloc de realització:**

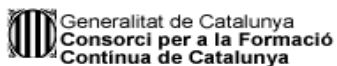
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació
Tel. 93 487 18 18

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



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; MAS UNIFORMES; FRIESLANDCAMPINA IBERIA, S.L.U.; YLLA 1878, SL



Monogràfics FLECA I PASTISSERIA Juny-juliol 2025

100% Subvencionats

PASTISSERIA D'ESTIU (20h)

FORMADOR: Toni Vera / Jordi Farrés

Elaboracions actuals de pastissos de temporada d'estiu:

- Tiramisú en got
- Banda amb crema de vainilla
- Assortit de diferents cheese cake
- Maritozzo de llimona i de gerd
- Batuts
- Melmelades d'estiu
- Semifreds
- Tartaletes

TÈCNICA D'ELABORACIÓ DE GALETES I PASTES DE TE (10h)

FORMADOR: Jordi Farrés

S'elaborarà un assortiment ampli de receptes que tenen a veure amb el món de les galetes i les pastes de té com:

- Macarons
- Ametllats
- Dentelles
- Crumbles
- la millor pasta de té artesana de l'estat Espanyol 2024.

Es posaran en pràctica diferents formulacions i s'entendrà el perquè de les textures així com aconseguir una cocció perfecte i un acabat cridaner.

Es treballarà per preparar galetes comercials així com aplicacions de la xocolata a les galetes.

Pràctic

CORONA BORDALESA I CORONA LIONESA (10h)

FORMADOR: David Hernández

Aquest curs està dissenyat per explorar la fascinant tècnica de la fleca en forma de corona.

Els participants aprendran a elaborar pans tradicionals com ara la corona lionesa, la corona bordelesa i altres variants de pans decoratius.

S'ensenyanen els secrets darrere de la massa, el format i el fornejat.

Pràctic

PANS DECORATIUS DE TRADICIO FRANCESSA (10h)

FORMADOR: Matt Valette

Es treballaran elaboracions tradicionals franceses de pans decoratius. Practicant tres formats:

- Fendu
- Corones
- Tabatiers trenada

Pràctic

NEW YORK ROLLS (10h)

FORMADOR: Matt Valette

En aquest curs es prepararà el postre de moda a New York, anomenat també croissant rodó o croissant Lafayette.

Es tracta d'una massa cruixent més densa que la coneguda massa de croissant. Amb farcits variats com crema pastissera, xocolata, crema de plàtan, festucs,... I topins variats

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 20 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'obra 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, de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms, i acreditació nivell d'estudis igual o superior a l' ESO.

Preu : 100% SUBVENCIONAT

PASTISSERIA D'ESTIU (20h)	2 i 3, 5 i 6 de juny Dilluns i dimarts / Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)
TÈCNICA D'ELABORACIÓ DE GALETES I PASTES DE TE PRÀCTIC (10h)	12 i 13 de juny Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)
CORONA BORDALESA I CORONA LIONESA PRÀCTIC (10h)	30 de juny i 1 de juliol Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS DECORATIUS DE TRADICIO FRANCESSA PRÀCTIC (10h)	2 i 3 de juliol Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
NEW YORK ROLLS (10h)	9 i 10 de juliol Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)