

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

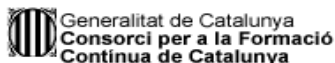
- **Informació i inscripcions:**

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)



**GREMIPA**

GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVINCIA DE BARCELONA



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

***T. VERA- J. FARRÉS- F. RAMIREZ***  
***Març 2025***

**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***



## FORMADORS:

**Toni Vera**, Jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del concurs El Millor Croissant Artesà De Mantega 2022, 2019 i 2016.

**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.

**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.



### PASTISSOS DE MONES: CRISTINES I COLOMBAS (TONI VERA)

“Colombas” i Cristines, una de les tendències actuals de la brioixeria de Pasqua.

Una d'elles de tendència italiana i l'altre un clàssic renovat de la nostra cultura.

També s'elaborarà la mona de mantega clàssica per acabar aquest assortiment d'elaboracions.

Totes elles decorades amb els clàssics ous de Pasqua.

### ASSORTIT DE PASTISSOS PASQUA (FRANCISCO RAMIREZ)

Es presentaran diferents tipus d'elaboracions amb diversitat de sabors, farcits i acabats.

- Mona de fruita
- Mona de crema amb mantega aèrea
- Sara d'ametlla
- Mona niu
- Mona de nata, trufa i iema
- Mona de llimona
- Decoració de xocolata
- Elaboració de melmeladas

### FIGURES DE XOCOLATA (JORDI FARRÉS)

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

-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 pres.

### 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, fotocòpia titulació acadèmica.

**Preu : 100% SUBVENCIONAT**

<b>PASTISSOS DE MONES: CRISTINES I COLOMBAS (10h)</b>	<b>3 i 4 de març</b> Dilluns i dimarts de 15:30 a 20:30 h
<b>ASSORTIT DE PASTISSOS PASQUA (10h)</b>	<b>5 i 6 de març</b> Dimecres i dijous de 15:30 a 20:30 h
<b>FIGURES DE XOCOLATA (10h)</b>	<b>19 i 20 de març</b> Dimecres i dijous de 15:30 a 20:30h