

- **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

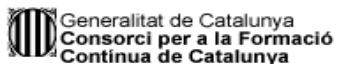
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



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 PASTISSERIA I FLECA Tardor 2026

100% Subvencionats

ASSORTIT DE BRAÇOS (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

Pràctic

Curs on aprendrem a elaborar diferents tipus de braços, des dels clàssics fins als més innovadors.

Lemon Pie, Sacher, Sara Bernal, Músico, Tropical, Rocher, Tot Chocolate, Frutos rojos , Nata y yema quemada

PANELLETS (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

En aquest monogràfic aprendrem a fer diferents tipus de massapà, amb diferents tècniques i formats. S'elaboraran "panellets" clàssics i contemporanis, amb els quals recuperarem formats tan clàssics com els ossos de Sant.

- Massapà normal, cuit, amb fruits torrats ...
- Varietat de "Panellets" de: pinyó, ametlla, coco, marron glacé, taronja; xocolata, pistatxo,
- Ossos de sant

PASTISSOS AMB MASSES BATUDES (10h)

FORMADORA: Mari Cruz Baron

Pràctic

Elaboracions bàsiques de les masses batudes del sector flequer. Elaboracions senzilles i ràpides amb les que es poden realitzar diferents formats amb la mateixa base.

- Assortiment de magdalenes de diferents sabors: clàssica, xocolata, xoco-taronja, integral, coco i pinya colada,....
- Coca de licor de ratafia amb panses, coca de nata.
- Assortiment de coques de magdalena en format gran per a la venda al tall.

CHEESECAKE

FORMADORS: Toni Vera

Elaboracions de receptes per elaborar cheesecake de diferents gustos i tècniques, des del clàssic americà a altres amb toppings i acabats diferents. Veurem tècnica i stockatge per poder tenir la vitrina sempre plena. Mètode de producció passant per tenir un bon stock en congelador.

- Cheesecake de maracuyà, chocolate blanco y crumble pecan
- Cheesecake de pistacho y frutos rojos
- Cheesecake de queso de cabra, higos y miel
- Cheesecake de melocoton, tomillo y avellana tostada
- Cheesecake de jengibre limón

PANS DECORATIUS (10h)

FORMADOR: David Hernandez

Pràctic

En aquest monogràfic ens endinsarem en una forma diferent d'entendre la fleca, on la tècnica, la creativitat i el disseny es combinen per transformar una massa en una peça amb identitat pròpia.

A les dues sessions elaborarem 5 pans decoratius, cadascu per treballar tècniques, formes i acabats diferents:

- Flor de cierre
- Quadrat
- Cluissa
- Corona bardolessa
- Irlandès

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.

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 i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

Preu : 100% SUBVENCIONAT

ASSORTIT DE BRAÇOS (10h) - PRÀCTIC	5 i 6 d'octubre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PANELLETS (10h)	13 i 14 d'octubre Dimarts i dimecres (15:30 a 20:30 h)
PASTISSOS AMB MASSES BATUDES (10h) PRÀCTIC	15 i 16 d'octubre Dijous i divendres (15:30 a 20:30 h)
CHEESECAKE (10h)	19 i 20 d'octubre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PANS DECORATIUS (10h) - PRÀCTIC	26 i 27 d'octubre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)