

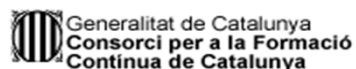
- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **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



Monogràfics Especial Nadal

Octubre – Novembre 2023

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

TORRONS DE XOCOLATA (10h)

FORMADOR: Jordi Farrés.

El torró es un dels productes estella abans i durant les festes de Nadal, els sabors nous son esperats per molta gent que té ganes de tastar noves creacions.

Les barres i altres formats de torrons de xocolata artesanals marquen estil i qualitat a l'oferta.

Aprèn totes les formules i tècniques indispensables per banyar o pintar amb colors els torrons de la propera temporada.

TRONCS I TORTELLS DE NADAL (20h)

FORMADORS: Toni Vera-Francisco Ramirez

T. Vera -TRONCS DE NADAL: Diferents varietats de Troncs de Nadal amb les ultimes tendències de pastisseria. Noves receptes.

F. Ramirez -TORTELLS DE REIS: Tortells clàssics i actuals:

- Tortell clàssic.
- Tortell rocher.
- Tortell de xocolata.
- Tortell "pantera rosa".
- Tortell lotus.
- Tortell oreo.
- Tortell de full especial.
- Tortell salat.

TORRONS I MANTEGADES (20h)

FORMADOR: Francisco Ramírez.

TORRONS

- Praliné al caramel de llimona i vainilla.
- Plàtan i coco.
- Yuzu i avellanes.
- Roques Suïsses.
- Llima i cruixent d'ametlla.
- Caramel salat i fruits secs.
- Tropical.
- Cruixent de gerds.

MANTEGADES, POLVORONS I GALETES NADALENCAS

- Mantegades clàssiques i actualitzades.
- Assortit de Polvorons d'alta gamma amb fruits secs refinats i format mini.
- Galetes especials per nadal

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'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

TORRONS DE XOCOLATA (10h)	23 i 24 d'octubre . Dilluns i dimarts.
TRONCS I TORTELLS DE NADAL (20h)	13,14,15 i 16 de novembre. Dilluns a dijous.
TORRONS I MANTEGADES (20h)	20, 21,22 i 23 de novembre. Dilluns a dijous.