

# BAKING MASTER CLASS

## BRIOCHES Y ROSCONES (10H)

Fechas: 4 y 5 de febrero de 2026



### YOHAN FERRANT.

Ganador de la selección francesa de panadería 2019 par el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLOGICO DEL MUNDO.

Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

Actualmente Director de la Escola de Flequers Andreu LLarguès. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masa madre de origen natural y harinas ecológicas.

Esta masterclass está diseñada para panaderos y pasteleros que desean elevar el nivel técnico real de sus brioches y roscones, independientemente de su punto de partida.

No se trata de recetas, sino de criterio profesional, lectura de masa y optimización del proceso productivo, con resultados constantes, aromáticos y rentables.

Objetivo principal: Dominar la fermentación enriquecida y la gestión de masas grasas para obtener productos más aromáticos, más estables, más duraderos y más regulares en producción.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) 2 sesiones de 5 h de 15:30 a 20:30h.
  - Curso teórico-práctico.
- Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

#### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOOL BARCELONA SABADELL  
Escola de Flequers Andreu LLarguès  
C/ Calders, 32. Sabadell. Cal Molins

#### CONTENIDOS:

##### Fundamentos Técnicos del Brioche y del Roscón

- Conductas de Fermentación (Clave de Calidad)
- Amasado Técnico en Masas Ricas
- Optimización de Producción en Obrador
- Conservación y Vida Útil

##### Roscones: Técnica, Tradición y Precisión

- Masa aromática y equilibrada, estructura estable, cocción homogénea y rellenos integrados.
- El roscón se trabaja como producto técnico, no como producto estacional.

##### Brioches: Más Allá de la Receta

- Brioche como base creativa profesional.
- Formatos de corte, molde y especiales.
- Textura alveolada fina, corte limpio y posicionamiento premium.

#### PRECIO MASTER CLASS:

495€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA.
- 346,5€

- 10% adicional para el segundo participante de la misma empresa.

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al n°. de cuenta: ES0601821797370018000076.  
Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".

#### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Gremi de Flequers de la provincia de Barcelona  
Departamento de formación  
Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829  
formacio@gremipa.com  
www.gremipa.com  
www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell  
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

