

BAKING MASTER CLASS



PANETTONE CLÁSICO Y CHOCOLATE (15H)

Fechas: 27, 28 y 29 de octubre de 2026.



YOHAN FERRANT.

Ganador de la selección francesa de panadería 2019 por 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.

- Nuestra masa madre "especial": cómo elaborarla, procesos y refresco.
- Paso a paso de todos los procesos de elaboración:
Los diferentes amasados del panettone, primera amasada, reposo y fermentación, segunda amasada y fermentación. La cocción.
- Temperaturas y tiempos.
- Desarrollo de textura interna i externa.
- Elaboración de panettones clásicos y de chocolate
- Diferentes tipos de glaseados y acabados.
- Conservación.
- Elaboración en directo de todos los procesos.

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A:

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

ORGANIZACIÓN-HORA

- (15h) 3 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

PRECIO MASTER CLASS:

495€

Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA 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 província de Barcelona
Departamento de formación
Tel. +34934871818
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com
www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell