

"PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS" (15H)

Fechas: 7, 8 y 9 de noviembre de 2022

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. "Ambassadeur du pain"
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 BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.



- 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 cuatro variedades exclusivas:
 - Gianduja con avellanas caramelizadas.
 - Pistachos con griottines.
 - Café con almendra torrada y canela.
 - Manzana caramelizada.
- 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 LLargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

PRECIO MASTER CLASS:

630,00€ + (IVA)= 762.30€

Descuentos:

- 35% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
409,50€ + (IVA)= 495,50€
- 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 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell