

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019

M



Formación de alto nivel, exclusiva en España, con grandes figuras nacionales e internacionales con quienes disfrutar la excelencia de la panadería, que ayudará a nuestro sector y a nuestros profesionales a tener más éxito y mejorar sus técnicas de elaboración como panaderos y apasionados del mundo del pan.



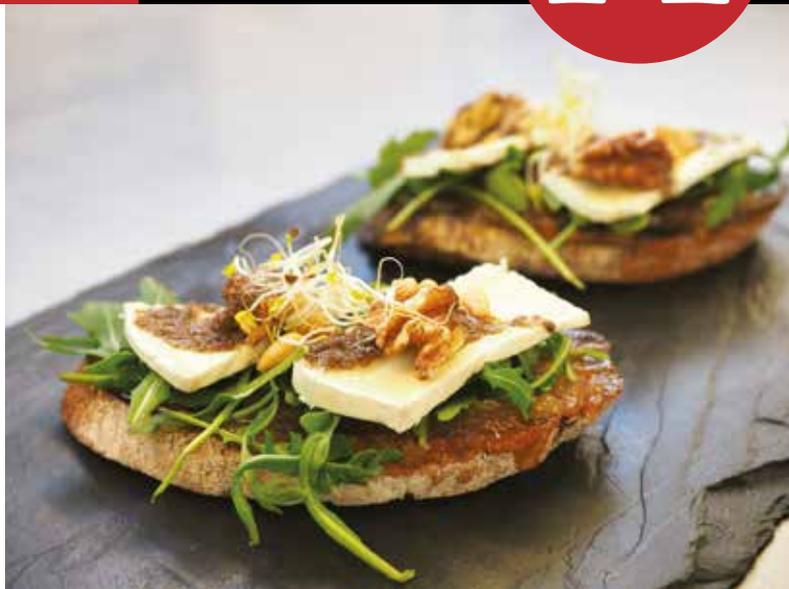
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019

M



LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

Escola de Flequers Andreu Llargués.

C/ Calders, 32. Sabadell. BARCELONA

ORGANIZACIÓN-HORARIO:

- 14h dos sesiones de 10 a 18h.
- 10h dos sesiones de 15:30 a 20:30 h

ACREDITACIÓN: Una vez finalizada, se entregara un diploma de participación de la Master Class correspondiente.

IMPORTE Master Class: (consultar).

COORDINA Y TRADUCE: Yohan Ferrant

Descuentos: 30% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. 10% adicional a partir de la segunda inscripción de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº de cuenta:

ES98 0182 0171 86 0010000129. Referencia "Nombre empresa o participante si es particular" y "título Master Class".

INFORMACIÓN - INSCRIPCIONES: Departamento de Formación. Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29. formacio@gremipa.com www.gremipa.com



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



- "LA AGROECOLOGÍA Y LOS TRIGOS DE BIODIVERSIDAD" (10H).

PHILIPPE GUICHARD.

6 y 7 de febrero 2019.

- "PASQUA A 6 MANOS" (10H).

TONI VERA, SERGI VELA
Y LLUIS COST.

19 y 20 de marzo de 2019.

- "MÉTODO RESPECTUS PANIS" (14H).

AMBASSADEURS DU PAIN.

26 y 27 de marzo de 2019.

- "LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS" (10H).

YOHAN FERRANT.

3 y 4 de abril 2019.

- "PIZZAS Y PANES ITALIANOS DE EXCELENCIA" (14H).

MICHEL INTRIERI.

24 y 25 de abril 2019.

- "TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H).

YOHAN FERRANT.

8 y 9 de mayo 2019.

- "BOLLERÍA CREATIVA" (10H).

YOHAN FERRANT.

29 y 30 de mayo 2019.

- "PANES NUTRICIONALES" (10H)

YOHAN FERRANT.

19 y 20 de junio 2019.

- "LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

YOHAN FERRANT.

3 y 4 de julio 2019.

- "SNACKING SALADO.

La restauración rápida en la panadería" (10H)

YOHAN FERRANT.

10 y 11 de julio 2019.

- "PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS 2019" (15H).

YOHAN FERRANT.

Ed1: 8, 9 y 10 de octubre 2019.

Ed2: 5, 6 y 7 de noviembre 2019.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"LA AGROECOLOGÍA Y LOS TRIGOS DE BIODIVERSIDAD" (10H)

Fechas: 6 y 7 de febrero 2019

PHILIPPE GUICHARD. Francia. (Agricultor e ingeniero agrónomo del suroeste de Francia. Reconocido por sus cultivos, la calidad de su maíz y su molino de piedra.)

La demanda de los productos biológicos presenta una progresión anual del 30%. En consecuencia, la agricultura biológica está cada vez más solicitada y los conceptos de trigos antiguos y otras variedades están en constante progreso.

Phillipe nos explicará el porqué y el cómo de su modelo de cultivo y de sus trigos que mezclan entre 100 a 200 variedades según parcelas.

Se explicará con detalle las dificultades del cultivo y sus soluciones, así como aspectos sobre las materias orgánicas y la cohabitación de nitrógeno y celulosa en sus tierras, cómo se mejora la fertilidad de los cultivos biológicos, el contenido proteico sobre trigos tiernos y duros, etc.

Una Master Class teórica que ayudará a apasionados de la panadería a descubrir este mundo que es, sin lugar a dudas, el futuro de nuestro sector.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



“PASCUA A 6 MANOS” (10H)

Fechas: 19 y 20 de marzo de 2019

TONI VERA. Joven y apasionado pastelero que ha sido ganador del Concurso Mejor croissant artesano de mantequilla 2016. Su trayectoria profesional desde sus inicios en 2003 se completa con este premio como pastelero de la Pastelería Canal de Barcelona.

SERGI VELA. Reconocido pastelero que ha trabajado en grandes pastelerías y restaurantes como Vilaplana, Comas, Baixas, Vives, Escribà, Rovira, Torreblanca, Martín Berasategi y Drolma,... Galardonado con el Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010, y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

LLUIS COSTA. Pastelero de segunda generación de la Pastelería Vallflorida. Ostenta los títulos de Mejor Pasta de Té de España 2018, Mejor croissant artesano de mantequilla 2015 y Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador 2012 de Catalunya, además del subcampeonato CANJOP (Jóvenes Pasteleros de España) y Santapau (Mejor Artesano Chocolatero Español).

En esta Master Class a 6 manos se presentarán elaboraciones de productos muy atractivos y actuales para celebrar pascua, de la mano de tres grandes maestros pasteleros.

Se aprenderá a elaborar monas de Pascua de chocolate, muy atractivos, fáciles de elaborar y con buenos sistemas de productividad.

También se realizará un buen surtido de pasteles Mona, actualizados y de formato moderno.

Se recuperará la tendencia de brioche para Pascua con la “Cristina”, una pieza de brioche muy especial que ofrece muchas posibilidades.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



“MÉTODO RESPECTUS PANIS” (14H)

Fechas: 26 y 27 de marzo de 2019

AMBASSADEURS DU PAIN. Francia.

En octubre del 2017 se presentó el libro “Respectus panis”, desarrollado con la ayuda científica del director del INRA y nutricionista Christian Rémés y realizado por: Amandio Pimenta (MOF), Pierre Nurry (MOF), Thomas Planchot (MOF) y Henri Poch (MOF); todos ellos empresarios que trabajan con este método.

Los “Ambassadeurs du pain” presentan por primera vez en la historia de la panadería española el método “Respectus panis” en directo . Del latín “respectus”, que significa consideración y “panis”, que significa pan, “Respectus panis” define el respeto que tenemos por el pan. Como “Ambassadeurs du pain” , queremos fabricarlo teniendo en cuenta los métodos ancestrales de panificación y añadiendo aspectos modernos e innovadores sobre la salud del consumidor y económicamente viables”.

Después de un siglo de búsqueda científica sobre la tecnología y modernización de las panaderías, el pan es un alimento que perdió valor nutritivo. Pero, gracias a estos estudios, entre otros, hoy entendemos y podemos producir probablemente el mejor pan a nivel nutricional, haciendo de él un alimento de calidad óptima.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



Se pretende volver a unas harinas sin aditivos de tipo 80 para asegurar fibras, minerales y micronutrientes, con un amasado corto, con muy poca masa madre o levadura en caso de no trabajar con masas madre naturales, es decir de 1 a 5 g de masas madre por kilo de harina y 1g de levadura por kilo de harinas con 16 g de sal, a temperatura ambiente de 15 hasta 24 grados de 15 a 24 h de descanso. ¿Cómo lograrlo? ¿Qué tipo de técnicas utilizar?.

Los **“Ambassadeurs du pain”** enseñarán todo sobre el método, incluidas las explicaciones científicas necesarias.

Los panes que se elaborarán son:

- Barra de tradición francesa.
- Barra rústica
- Barra camp Rémy
- Pan auténtico
- Pan de t80
- Torta Auvergnate
- Pan de campaña
- Pequeña espelta (Monococum)



Esta Master Class permitirá adquirir la experiencia y los conocimientos necesarios para poder aplicar este método en casa y seducir a la clientela.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



“LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS” (10H)

Fechas: 3 y 4 de abril 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019)

Su filosofía de trabajo se centra en largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masas madre de origen natural y harinas ecológicas.

La baguette es el producto más consumido en nuestro sector. Esta Master Class tiene como objetivo entender cómo elaborar la baguette según necesidades, con diferentes sistemas de fermentación.

- Gestionar y optimizar su rendimiento.
- La baguette pre cocida y su conservación.
- Su cocción y sus diferentes acabados.

Elaboraciones:

- Baguette sobre poolish en directo.
- Baguette sobre masa madre dura en directo.
- Baguette sobre masa madre líquida en bloque en frío.
- Baguette formada sobre masa madre dura en fermentación controlada.
- Baguette formada sólo con levadura, fermentación en frío.
- Baguette sobre masa madre líquida con el sistema “Respectus panis” a temperatura ambiente.
- Baguette enriquecida con cereales sobre poolish en directo.
- Baguette enriquecida con harina de trigo sarraceno sobre masa madre natural líquida en bloque.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"PIZZAS Y PANES ITALIANOS DE EXCELENCIA" (14H)

Fechas: 24 y 25 de abril 2019

MICHEL INTRIERI. Italia. 'Maestro Pizzaiolo'; maestro panadero; consultor; formador y fundador de la **Scuola Italiana Pizza**.

Michele Intrieri es un profesional polifacético, apasionado de su tierra y de su estimada Cosenza natal, situada en Calabria. Todo ello le lleva a incluir ingredientes 100% italianos, procedentes de su región e imprescindibles en la elaboración de sus pizzas.

Se trabajarán diferentes variedades de pizza: pizza clásica, sin gluten y pizza "desert".

Se elaborarán panes autóctonos de Italia con toda su esencia: ciabatta, rosetta,...

Todas las elaboraciones se pueden realizar con levadura y con masa madre para conseguir que queden más esponjosas. Su masa madre se ha elaborado combinando la de su familia (la que le dió su maestro: su padre), otra parte procedente de Finisterre (Galicia) y la de un famoso "levitista" de Italia.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H)

Fechas: 8 y 9 de mayo 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.

Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019).

Se trabajarán diferentes fermentaciones a diferentes temperaturas y con distintas harinas para facilitar la producción, ampliar la gama de producto y optimizar el rendimiento organoléptico.

Elaboraciones con harinas biológicas y convencionales con 16 h de fermentación en frío y 16 h a temperatura ambiente T80, campaña, sarraceno, T65, Baguette, T110, T150,...



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"BOLLERÍA CREATIVA" (10H)

Fechas: 29 y 30 de mayo 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panaderia para el mundial 2019).

Diferentes elaboraciones creativas a partir de masas fermentadas para ofrecer una gama más amplia de bollería con nuevos sabores y texturas para nuestra clientela.

Croissant revisado, nuevos formatos innovadores con diferentes rellenos y texturas.

Bollería, desde los clásicos hasta las nuevas tendencias.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"PANES NUTRICIONALES" (10H)

Fechas: 19 y 20 de junio 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019).

Técnicas de fermentación sin amasado para un mejor índice glucémico, con fermentación a temperatura ambiente de larga duración y con bajo contenido en sal.

Se trabajará con trigos antiguos para conseguir un pan nutricionalmente más saludable y digerible.

- Teoría sobre las propiedades nutritivas del propio trigo.
- Procesos de fermentación
- Propiedades de la masa madre.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

Fechas: 3 y 4 de julio 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019).

El croissant y sus derivados.

El croissant artesano está cada día más demandado en nuestro sector. Actualmente existe un gran interés por parte de la clientela y es imprescindible tener un buen croissant en nuestra panadería.

Esta master class nos ayudará a entender las técnicas de base de elaboración del croissant artesano: amasado, laminado, fermentación, cocción, acabados, rellenos y conservación.

Elaboraciones:

- Croissant recto y curvado
- Croissant bicolor
- Croissant de mermelada de albaricoque
- Croissant de crema de chocolate
- Croissant de cereales
- Croissant de naranja y limón
- Croissant de crema de almendra.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"SNACKING SALADO. La restauración rápida en la panadería" (10H)

Fechas: 10 y 11 de julio 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019).

Es una realidad que el ritmo de vida actual obliga a las personas a comer fuera de casa y a optar por productos que puedan ser consumidos en diferentes momentos del día como alternativa a los productos que consumimos en casa. Ahora los panaderos tienen la posibilidad de adaptarse y dar respuesta a esta demanda de productos para llevar de gama gourmet, de calidad, fáciles de consumir y saludables, para todos los tipos de cliente.

El concepto snacking como tendencia tiene un valor añadido que permite disminuir las mermas tanto de la producción como de la venta.

Elaboraciones:

- Variedades de "Quiche": lorraine, tomate, anchoas y aceitunas, jamón ahumado a las hierbas de la Provenza, cebolla, salmón, ...
- Ciabatta clásicas y aromatizadas: al curry con pollo y 4 especies, natural de jamón, ciabatta vegetariana, de queso de cabra, a las hierbas provenzales, ...
- Bocadillos variados y de tendencia
- Diferentes especialidades de "Pain au lait" con pollo, variedades de queso, salmón ahumado, vegetarianos, carne, ...
- "Hamburguer" tendencia.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Noviembre 2019



"PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS 2019" (15H)

Fechas:

Ed1: 8, 9 y 10 de octubre 2019

Ed2: 5,6 y 7 de noviembre 2019

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019)

- Nuestra masa madre "especial": cómo elaborarla, procesos y refresco.
- Paso a paso de todos los procesos de elaboración:
- Los diferentes amasados del panettone
- Primer amasado, reposo y fermentación,
- Segundo amasado y fermentación. La cocción.
- Temperaturas y tiempos
- Desarrollo de textura interna y externa
- Elaboración de panettones clásicos y cuatro variedades exclusivas:
- Gianduja con avellanas caramelizadas
- Pistachos con "griotinnes"
- Café con almendra torrada y canela.
- Manzana caramelizada
- Diferentes tipos de glaseados y acabados.
- Conservación.
- Elaboración en directo de todos los procesos.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell



PAU CLARIS, 134 3r-4t 08009 BARCELONA
TEL. 93 487 18 18 FAX. 93 487 28 29
secretaria@gremipa.com

formacio@gremipa.com
www.gremipa.com
www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Departamento de formación
Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

