BAKING MASTER CLASS

Febrero - Diciembre 2020

Edición 2

Formación de alto nivel, exclusiva en España, con grandes figuras nacionales e internacionales con quien 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.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

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

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Diciembre 2020

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 20:30h

COORDINA Y DIRIGE: Yohan Ferrant

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

IMPORTE Master Class: (consultar).

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: ES0601821797370018000076. 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

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

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

BAKING MASTER CLASS

Febrero – Diciembre 2020

"PASTELES PANADEROS" (10H) ***YOHAN FERRANT.*** 5 y 6 de febrero de 2020.

"LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS" (10H) ***YOHAN FERRANT.*** 14 y 15 de julio de 2020.

"PANES INTEGRALES" (10H) ***YOHAN FERRANT.*** 22 y 23 de julio de 2020.

"PANETTONE: NUEVAS TENDÉNCIAS 2020" (15H) ***YOHAN FERRANT.*** 27, 28 y 29 de octubre de 2020.

"LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H) ***YOHAN FERRANT.*** 4 y 5 de noviembre de 2020.

"TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H) ***YOHAN FERRANT.*** 16 y 17 de noviembre de 2020.

"BOLLERÍA CREATIVA" (10H) ***YOHAN FERRANT.*** 18 y 19 de noviembre de 2020.

"PANES DE ALTA GASTRONOMIA" (14H) ***THOMAS SUBRIN.*** 24 y 25 de noviembre de 2020.

"SNACKING SALADO" La restauración rápida en la panadería" (10H) ***YOHAN FERRANT.***
9 y 10 de diciembre de 2020.

"MIS SECRETOS DEL MUNDIAL" (15H) ***YOHAN FERRANT.*** Fecha a determinar

"EL SABIO PANADERO" (14H) ***HENRI POCH.*** Fecha a determinar

"LOS PANES DE LA CERES HISPANICA" (14H) ***YOHAN FERRANT, ANTONIO CEPAS, CARLOS MORENO.***
Fecha a determinar.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

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

BAKING MASTER CLASS

Febrero –Diciembre 2020

"PASTELES PANADEROS" (10H)

Fechas: 5 y 6 de febrero de 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.
Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del
7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Introducción al mundo panadero-pastelero a través de la elaboración de tartas que no necesitan frio para su conservación.

Elaboraciones:

- Tarta de pistachos y griottines.
- Tarta de manzana caramelizada.
- Tarta de pera caramelizada al yuzu.
- Brownie.
- Flan parisino.
- Cake salado.

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

Fechas: 14 y 15 de julio de 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.
Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del
7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

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.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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 –Diciembre 2020

"PANES INTEGRALES" (10H)

Fechas: 22 y 23 de julio 020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

En esta Master Class Yohan Ferrant tratará las características de las diferentes harinas integrales y el tipo de fermentación adecuados para optimizar las masas. Se enseñarán técnicas de elaboración de diferentes formatos de pan integral y cómo conseguir que estos tengan un volumen adecuado, así como adecuarse a la nueva ley en vigor.

Tipos de harina integral:

- Cebada.
- Espelta.
- Trigo.
- Kamut.
- Trigo "poulard".
- Monococum y otros.

Tipos de fermentación para optimizar las masas.

- "Respectus panis"
- Frío.
- Directo.
- Controlado.

¿Cómo obtener un volumen aceptable?

Valor nutricional.

Diferentes formatos.

¿Cómo obtener pan integral sin frío?

Pan integral según la ley en vigor.

Larga conservación.

"PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS 2020" (15H)

Fechas: 27, 28 y 29 de octubre de 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO 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 griotinnes.
  - Café con almendra torrada y canela.
  - Manzana caramelizada.
- Diferentes tipos de glaseados y acabados.
- Conservación.
- Elaboración en directo de todos los procesos.

BAKING MASTER CLASS

Febrero –Diciembre 2020

"LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

Fechas: 4 y 5 de noviembre 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.
Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del
7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

El croissant y sus derivados.
El croissant artesano está cada día más solicitado 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.

"TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H)

Fechas: 16 y 17 de noviembre 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.
Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del
7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

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

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

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

"BOLLERÍA CREATIVA" (10H)

Fechas: 18 y 19 de novembre de 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

- 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.

"PANES DE ALTA GASTRONOMÍA" (14H)

Fechas: 24 y 25 de novembre de 2020.

THOMAS SUBRIN. MOF 2018. Thomas Subrin tiene un ampila experiencia en la gastronomía, siendo panadero en Mónaco en unos de los palacios más importantes del mundo que tiene 3 estrellas Michelin.

Nos enseñará su universo panadero en el cual alta gastronomía y pan se unen.
Productos de excelencia para los clientes más exigentes. Imprescindible para ampliar la gamas de panes, panecillos y otros productos de bollería refinada y para poder dar respuesta a las demandas de la clientela que desea desarrollar nuevas gamas de productos como en el caso de la restauración.

- Torta de centeno.
- Panecillos con especies.
- Pan especial hot-dog.
- Panes de maíz tiernos.
- Panecillos de restauración de diferentes semillas.
- Panes decorativos.
- Panes de tradición francesa.
- Tartaletas panaderas.
- Croissant exótico y clásico.
- Bollería hojaldrada.

BAKING MASTER CLASS

Febrero –Diciembre 2020

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

Fechas: 9 y 10 de diciembre de 2020.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

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.

"MIS SECRETOS DEL MUNDIAL" (10H)

Fechas: a determinar.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Yohan nos presentará las últimas tendencias técnicas de la panadería de alto nivel aplicada al pan, la bollería i el snacking.

- Panes nutricionales (con masa madre de leguminosas germinadas)
- Panes biológicos T80.
- Baguette de tradición francesa.
- Formatos de panes artísticos.
- Bollería comercial.
- Bollería creativa.
- Snacking.

BAKING MASTER CLASS

Febrero –Diciembre 2020

"EL SABIO PANADERO" (14H)

Fechas: a determinar.

HENRI POCH. FRANCIA. MOF 2000. Llamado "El sabio panadero". Este panadero de la Cataluña norte, es propietario de lo que para muchos es sin ninguna duda una de las mejores panaderías de Francia. Es miembro de los "Ambassadeurs du pain", trabaja de manera natural y con harinas de biodiversidad catalano-francesas. Para él la panadería debe ser lo más sencilla posible y el conocimiento debe venir del carácter mismo de cada uno.

- Monococum / pequeña espelta.
- Trigos antiguos (rojo de bordaeu).
- Baguette de masa madre liquida.
- Centeno integral.
- Centeno T85.
- Espelta, espelta integral.
- Brioche.
- Cocas panaderas catalanas/francesas.

"LOS PANES DE LA CERES HISPANICA" (14H)

Fechas: a determinar.

YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

ANTONIO CEPAS, maestro panadero de Bargas-Toledo. Que se ha sabido incorporar a la revolución en busca de la calidad que actualmente vive la panadería.

CARLOS MORENO (Zaragoza), socio en Despelta, pequeña compañía que desde 2004 apuesta por buscar alternativas a los cultivos convencionales para poner en valor la actividad rural en el valle del Vadillo, en Palazuelos (Guadalajara), siempre bajo principios ecológicos.

Antonio, Carlos y Yohan nos presentaran todos los trigos españoles de biodirvesidad
Como elaborar panes con estos trigos de manera efectiva y sencilla.

- Negrillo
- Florencio Aurora
- Espelta
- Monococum
- Senatore Capelli

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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