

“LE FLAN PARISIEN” (5H)

Fechas: 3 de mayo de 2023

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. “Ambassadeur du pain” 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.



En esta Master Class Yohan Ferrant enseñará las técnicas de elaboración del clásico "FLAN PARISIEN", tan demandado en la panadería francesa. Un producto versátil, fácil de elaborar, goloso y estéticamente perfecto.

- Elaboración de las variedades: clásica y de chocolate.
- Elaboraciones de las masas de “le flan parisien”.
- Diferentes rellenos.

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A:

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

ORGANIZACIÓN-HORA

- (5h) una sesión 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 5H:

225 €+21% IVA= 272,50€

Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
Importe 157,50 €+21% IVA= 190,58€
- 10% adicional segunda persona o más de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº. 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