

# BAKING MASTER CLASS



## “PANES INTEGRALES” (10H)

Fechas: 31 de mayo y 1 de junio 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 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.

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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