

"TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H)

Fechas: 4 y 5 de abril de 2022

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 BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato
Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA 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,...

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