

BAKING MASTER CLASS

M

“LOS SECRETOS DE MIRKO ZENATI DEL PANETTONE Y DIVERSOS PRODUCTOS CON LIEVITO MADRE 100% ” (14H)

Fechas: 22 y 23 de mayo de 2024.



MIRKO ZENATTI "Ambassadeur du Pain" (Italia). Panadero reconocido internacionalmente que comenzó el oficio siendo muy joven en la empresa familiar y que hace más de 20 años realiza la producción de pan orgánico certificado y con masa madre que lo fascina y lo estimula a continuar su crecimiento profesional perfeccionando su uso.

Ha sido reconocido en tres ocasiones por el Richemont Club Italia como el "Panettone de autor" y en 2020 fue reconocido por la guía "Pane e Panettieri d'Italia", obteniendo el máximo reconocimiento de 3 panes como la mejor panadería de la ciudad, confirmado hasta la fecha.

Ha participado en diversos concursos siempre con reconocimientos como el 4º puesto en el 1º concurso nacional de pan de "Alex y Silvia" (2017) y campeones con la Selección Italiana en el "Mondial del Pain" (2021).

- Desde el Panettone hasta el famoso pandoro, todos sus secretos para una variedad de estos productos que se pueden vender todo el año.
- Una producción 100% levadura madre por un maestro artesano italiano reconocido internacionalmente.
- Comportamiento de la masa madre natural y de los diferentes empastes. Productos de doble y triple empaste.

- Estabilizar y optimizar la producción con productos de masa madre.

Elaboraciones

- Panettone
- Busola
- Nadalin
- Pandoro
- Torta delle Rose

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A:

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

ORGANIZACIÓN-HORA

- (14h) dos sesiones de 10 a 18h. (lunch de 13:30 a 14:30h incluido).
- Curso teórico-práctico. Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
Escola de Flequers Andreu LLargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

PRECIO MASTER CLASS:

630,00€ + (IVA)= 762.30€

Descuentos:

- 35% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. 409,50€ + (IVA)= 495,50€
- 10% adicional para el segundo participante de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al n.º 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