



# BAKING MASTER CLASS

Enero - noviembre 2021

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



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

[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)  
[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

# BAKING MASTER CLASS

Enero – Noviembre 2021



## 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 entregará 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:

ES060182179737001800076. 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](http://www.gremipa.com)



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

[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)  
[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

# BAKING MASTER CLASS

Enero– Noviembre 2021



"LE FLAN PARISIEN" (5H) **YOHAN FERRANT**. Ed1: 26 de enero de 2021; Ed2: 25 de febrero de 2021.

"LA PANADERIA AL NATURAL". Harinas biológicas, panes 100% masa madre. (10H) **YOHAN FERRANT**. Ed1: 23 y 24 de febrero de 2021. Ed2: 7 y 8 de julio de 2021.

"LOS PANES DE LA CERES HISPANICA" (14H) **ANTONIO CEPAS, CARLOS MORENO, YOHAN FERRANT**. 17 y 18 de marzo de 2021.

"LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS" (10H) **YOHAN FERRANT**. 29 y 30 de marzo de 2021.

"PANES INTEGRALES" (10H) **YOHAN FERRANT**. 7 y 8 de abril de 2021.

"TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H) **YOHAN FERRANT**. Ed1: 14 y 15 de abril de 2021. Ed2 13 y 14 de octubre de 2021.

"LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H) **YOHAN FERRANT**. 28 y 29 de abril de 2021.

"LA BRIOCHE" (10H) **YOHAN FERRANT**. Ed1 11 y 12 de mayo de 2021. Ed2 15 y 16 de septiembre de 2021.

La restauración rápida en la Panadería "SNACKING GOURMET" (10H) **YOHAN FERRANT**. Ed1 24 y 25 de mayo de 2021. Ed2 27 y 28 de septiembre de 2021.

"ÚLTIMA TENDENCIA EN BOLLERÍA CREATIVA" (10H) **JEAN MARIE LANIO**. 7 y 8 de julio de 2021.

"BOLLERÍA CREATIVA" (10H) **YOHAN FERRANT**. 6 y 7 de octubre de 2021.

"PANETTONE" (15H) **YOHAN FERRANT**. Ed1: 26,27 y 28 de octubre de 2021; Ed2: 23,24 y 25 de noviembre de 2021.

"PASTELES PANADEROS" (10H) **YOHAN FERRANT**. 8 y 9 de noviembre de 2021.

"PANES DE ALTA GASTRONOMIA" (14H) **THOMAS SUBRIN**. Fechas a determinar.

"EL SABIO PANADERO" (14H) **HENRI POCH**. 15 y 16 de junio 2021.



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

[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)  
[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

## “LE FLAN PARISIEN” (5H)

Ed1: 26 de enero de 2021; Ed2: 25 de febrero de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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 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

## LA PANADERIA AL NATURAL. Harinas biológicas, panes 100% masa madre. (10H)

Ed1: 23 y 24 de febrero de 2021. Ed2: 7 y 8 de julio de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.

Se aprenderá a trabajar con prefermentos (polish, cucharon) y con masa madre de cultivo natural. Se conocerán sus aportes técnicos, nutricionales y su conservación.

Actualmente el consumidor demanda información sobre el producto que consume, como profesionales ayudaremos a una mayor comprensión sobre el valor añadido de nuestras elaboraciones.

\*Como optimizar de forma sencilla y práctica toda la producción esencial para obtener un pan de masa madre excelente.

\*Elaboración de panes con harinas biológicas molidas a la piedra.

- T80
- Centeno
- Integral
- T100
- Khorasan
- Florencio aurora
- Pequeña espelta
- Espelta Blanca

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

Fechas: 17 y 18 de marzo de 2021.

YOHAN FERRANT. España-Francia. 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 biodiversidad Como elaborar panes con estos trigos de manera efectiva y sencilla.

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

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

Fechas: 29 y 30 de marzo de 2021.

YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.

## “PANES INTEGRALES” (10H)

Fechas: 7 y 8 de abril de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.

## “TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN” (10H)

Fechas: Ed1: 14 y 15 de abril de 2021.

Ed2 13 y 14 de octubre de 2021.



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,...

## "LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

Fechas: 28 y 29 de abril de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.

## "LA BRIOCHE" (10H)

Fechas: Ed1: 11 y 12 de mayo de 2021.

Ed2: 15 y 16 de septiembre de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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 enseñará a optimizar, alrededor de la "brioche", elaboraciones de bollería clásica y creativa. Productos que de forma fácil y sencilla permiten una producción excelente.

Elaboración de bases de "Brioche".

### Diferentes productos con la misma masa:

- Chocolate
- Crema
- ...

Diferentes rellenos

## La restauración rápida en la panadería.

### "SNACKING GOURMET." (10H)

Fechas: Ed1 24 y 25 de mayo de 2021.

Ed2 27 y 28 de septiembre de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.



## "ÚLTIMA TENDENCIA EN BOLLERÍA CREATIVA" (10H)

Fechas: 7 y 8 de julio de 2021.



JEAN MARIE LANIO. Francia. Coautor del libro Le Grand Livre de la Boulangerie con Thomas Marie y Patrice Mitaille. (2017). En 2012, por sugerencia de boulanger Thomas Marie / MOF (Meilleur Ouvrier de France), trabajó durante tres años como profesor en la Escuela de Hotelería EHL Lausanne, y en 2015 se preparó para el MOF. Actualmente desarrolla su actividad profesional en Corea y ha sido distinguido por INBP Master Class en SPC Culinary Academy durante cuatro años.

Nos aportará todos sus secretos de la mejor bollería actual.

## "BOLLERÍA CREATIVA" (10H)

Fechas: 6 y 7 de octubre de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.

### "PANETTONE" (15H)

Fechas: Ed1: 26,27 y 28 de octubre de 2021  
Ed2: 23,24 y 25 de noviembre de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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 griotines.
  - Café con almendra torrada y canela.
  - Manzana caramelizada.
- Diferentes tipos de glaseados y acabados.
- Conservación.
- Elaboración en directo de todos los procesos.

### "PASTELES PANADEROS" (10H)

Fechas: 8 y 9 de noviembre de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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 frío para su conservación.

#### Elaboraciones:

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

## “PANES DE ALTA GASTRONOMÍA” (14H)

Fechas: a determinar



THOMAS SUBRIN. MOF 2018. Thomas Subrin tiene una amplia 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 gama 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 especias.
- 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.

## “EL SABIO PANADERO” (14H)

Fechas: 15 y 16 de Junio de 2021.



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 líquida.
- Centeno integral.
- Centeno T85.
- Espelta, espelta integral.
- Brioche.
- Cocas panaderas catalanas/francesas.



**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](mailto:secretaria@gremipa.com)

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)  
[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)  
[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)  
[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://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

