

## LLOC DE REALITZACIÓ

- **Escola de Flequers Andreu Llargués.**  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell
- **Aula Dispan**  
Carrer Formentera, 1-3, 08192 Sant Quirze del Vallès

## INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

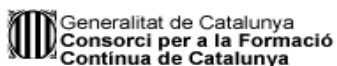
Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



**AMB LA COL-LABORACIÓ DE:**

AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A.  
CAFÈS PONT, S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA  
COROMINA; FILLS DE MORETÓ, S. A.



# Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

**Octubre - novembre 2024**

**100% Subvencionats**

## EL MILLOR PA DE PAGÈS - PRÀCTIC (10H)

**FORMADOR:** David Hernández

CURS PRÀCTIC

Aquest curs s'adreça a professionals que vulguin conèixer les tècniques d'elaboració del pa de pagès de la ma del DAVID HERNANDEZ, guanyador del concurs Millor pa de pagès 2022.

## NEW YORK ROLLS (10h)

**FORMADOR:** Matt Valette

En aquest curs aprendrem a preparar el postre de moda a New York, anomenats també croissant rodó o croissant Lafayette. Els New York Rolls, tenen el seu origen a Lafayette Café & Bakery, cafeteria d'estil francès al sud de Manhattan.

Es tracta d'una massa cruixent més densa que la coneguda massa de croissant. Amb farcits variats com crema pastissera, xocolata, crema de plàtan, festucs,... I topins variats

## PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10h)

**FORMADOR:** Paco Ramirez.

En aquest monogràfic aprendrem a fer diferents tipus de massapà, amb diferents tècniques i formats. S'elaboraran "panellets" clàssics i contemporanis, amb els quals recuperarem formats tan clàssics com els ossos de Sant.

- Massapà normal, cuït, amb fruits torrats ...
- Varietat de "Panellets" de: pinyó, ametlla, coco, marron glacé, taronja; xocolata, pistatxo, ...
- Ossos de sant

## CANAPÉS, MOUSSES, PASTISSERIA SALADA (20h)

**FORMADOR:** Matt Valette – Mari Cruz Baron

Introducció al món de la pastisseria salada.

Tècniques per elaborar diferents tipus de masses fermentades, masses batudes i masses escaldades per maridar amb farcits salats i dolços.

Conservació i temperatura òptima de consum.

Tècniques d'elaboració dels diferents productes salats:

- Assortiment de "montaditos"
- Assortiment de canapès
- Braços salats al tall, amb farcits freds i calents
- Assortiment de mousses salats en format individual i al tall
- Massa escaldada farcida
- Pasta brisa salada
- Brioixeria salada

# INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari :**

10-20 hores: de 15.30 a 20.30 h.

**Adreçat a:**

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

**Objectius :**

- Millorar les tècniques d'aplicació.
- Millorar els processos i acabats dels productes.
- Aplicar les fórmules adequadament.
- Classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració.
- Conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Tots els cursos d'obrador seran demostratius i participatius. **És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata ). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el "pack de roba de treball" per un preu molt assequible. Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

**Documentació:** Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

**Preu : 100% SUBVENCIONAT**

<b>EL MILLOR PA DE PAGÈS - PRÀCTIC (10h)</b> <i>Escola Andreu Llargués</i>	<b>9 i 10 d'octubre.</b> <b>Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)</b>
<b>NEW YORK ROLLS (10h)</b> <i>Escola Andreu Llargués</i>	<b>16 i 17 d'octubre.</b> <b>Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)</b>
<b>PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10h)</b> <i>Aula Dispan</i>	<b>16 i 17 d'octubre.</b> <b>Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)</b>
<b>CANAPÉS, MOUSSES, PASTISSERIA SALADA (20h)</b> <i>Escola Andreu Llargués</i>	<b>11, 12, 13 i 14 de novembre.</b> <b>Dilluns a dijous (15:30 a 20:30h)</b>