

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Diputació
Barcelona

#DibaOberta

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR
INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-
DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.

MASTER CLASS



Yohan Ferrant

“PANETTONE”.
Noves tendències 2018

20, 21 i 22 de novembre 2018

Yohan Ferrant afirma que avui en dia s'estan aconseguint alts nivells de productivitat però ens estem oblidant de la biodiversitat. Defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza per transformar la farina en pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra.

FORMADOR

YOHAN FERRANT: Ambassadeur du pain i director de la Baking School Barcelona Sabadell.

La seva filosofia de treball es centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

PROGRAMA

- ✓ La Nostra massa mare "especial": com elaborar-la, processos i refresc.
- ✓ Pas a pas de tots els processos d'elaboració:
 - Els diferents pastats del panettone
 - Primera pastada, repòs i fermentació,
 - Segona pastada i fermentació.
- ✓ La cocció
 - Temperatures i temps
 - Desenvolupament de textura interna i externa
- ✓Elaboració de panettones clàssics i quatre varietats exclusives:
 - Gianduja amb avellanes caramel·litzades
 - Festucs amb griotines
 - Cafè amb ametlla torrada i canyella.
 - Amb poma caramel·litzada
- ✓Diferents tipus de glacejats i acabats.
- ✓Conservació.
- ✓Elaboració en directe de tots els processos.

INFORMACIÓ GENERAL

ADREÇADA A: Professionals que desitgin aprendre la tècnica d'elaboració del Panettone.

ORGANITZACIÓ-HORARI: 15h, tres sessions de 15,30 a 20,30h.

Curs teòric - pràctic. Imprescindible assistir amb roba de treball.

PREU MASTER CLASS: 575,00€ + (IVA)= 695,75€

Descomptes:

- 30% per a titular o treballadors d'una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. **402,50€ + (IVA)= 487,03€**
- 10% adicional per la segona inscripció de la mateixa empresa.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa o participants" i "títol Màster Class".

PANETTONE

20, 21 i 22 novembre.
Dimarts, dimecres i
dijous.