

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari** : 20 hores. De 15.30 a 20.30 h

**Adreçat a**: Professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració dels diferents productes.

Tots els cursos d'obrador seran demostratius i participatius. Es recomana als alumnes portar la roba de treball adequada (gorra, jaqueta o bata )

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

## LLOC D'IMPARTICIÓ

- ✓ Escola de Flequers Andreu Llargués  
C/ Calders, 32. Sabadell. Cal Molins
- ✓ Universitat de Vic  
C/ De la Laura 13. Vic

## 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



Generalitat de Catalunya  
Consorci per a la Formació  
Contínua de Catalunya

*AMB LA COL·LABORACIÓ DE:*

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



# CURSOS: PRODUCTES ARTESANS A LA FLECA

*Abril 2016*

**100% Subvencionats**

***Recupera l'essència artesana en la teva oferta!***

## ELABORACIONS ARTESANES. (20h)

### ❖ ENSAÏMADES ARTESANES. (10h)

FORMADORS: Joan Carles Roche

#### Tècnica d'elaboració de base de masses fullades tipus ensaïmades.

Elaboracions bàsiques, clàssiques i novedoses, amb farcits dolços i salats i amb diferents acabats.

Elaboracions directes o de llargues fermentacions, individuals, mini i grans formats.

- Ensaïmada bàsica
- Ensaïmades dolces
  - Cabell d'àngel, crema
  - Praliné avellanes
- Salades
  - Sobrassada
  - Bacallà amb figues i mel
  - Escalivada

### ❖ PASTISSERIA AL FORN AMB MASSES MARE. (10h)

FORMADOR: José Roldan. *Flequer-pastisser cordovès de 25 anys , ha estat guanyador de nombrosos concursos de Fleca i Pastisseria des que, amb només 11 anys, en va guanyar el primer. Altres premis obtinguts: Campió de la copa "Louis lessafre" per equips i modalitat brioixeria (Lille, 2007), Màster espanyol de la brioixeria 2010, 3r. en el Campionat Internacional de Fleca (Rimini, 2015), Premi internacional "millor pizza Margarida" (Rimini, 2015), Guanyador del I Campionat d'Espanya de Fleca Artesana (Madrid 2015),...*



Curs adreçat a professionals de Fleca i Pastisseria, on s'aprèn a realitzar diferents elaboracions de pastissos i cakes amb massa mare (pastís de poma i cremós de xocolata amb llet, pastís de xocolata...)

- Refresc de la massa mare de cultiu pel seu posterior ús en les diferents elaboracions dolces.
- Formulació de les receptes a realitzar, tipus d'ingredients i les seves possibles varietats.
- Elaboració de pa de pessic de massa mare amb llarg repòs.
- Realització de masses líquides de pastisseria amb massa mare fregides.
- Farcits abans de la cocció.
- Farcits després de la cocció.
- Tipus de motlles.
- Decoracions de les elaboracions realitzades.

## PASTA DE FULL AMB MANTEGA . (20h)

FORMADOR: Antoni Vera

Un curs per aprendre a elaborar full de mantega amb diferents processos:

- Full directe
- Full reblec
- Full invertit. Full invertit al cacau
- Full introduint la mantega a daus



Elaboracions

- Bandes de fruites, Bandes de nata i maduixes, Bandes de poma
- Mil fulls de crema de gianduja
- Diplomàtics
- Llacets, ulleres, corones
- Bisbalencs. Llavaneres
- Coques de música. Coca de cacau, pinya i kirsh...

<b>PASTA DE FULL AMB MANTEGA. (20h)</b> <i>Toni Vera.</i>	<b>4,5, 6 i 7 D'ABRIL</b> <b>SABADELL</b>
<b>ELABORACIONS ARTESANES. (20h)</b>	<b>11,12,13 i 14 D'ABRIL</b> <b>SABADELL</b>
<b>ELABORACIONS ARTESANES. (20h)</b>	<b>25,26,27 i 28 D'ABRIL</b> <b>VIC</b>