

- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

Fax 93 487 28 29

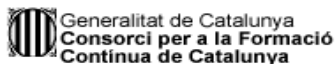
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



Monogràfics **PASTISSERIA I** **FLECA** *Gener-Febrer 2025*

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

100% Subvencionats

ESPECIAL SANT VALENTI (10h)

FORMADORS: Francisco Ramirez

Elaboració de diferents propostes pel dia de Sant Valentí.

- Cors de full gratinats
- Galetes amb isomalt
- Cor vermell passió
- Piruletes
- Cor de taten
- Cor tropical
- Lemon pie
- Cheesecake de Sant Valentí
- Decoracions de xocolata

ASSORTIT DE DIFERENTS PECES DE BASE DE CROISSANTS (10h)

FORMADOR: Toni Vera

Es presentaran diferents tipus d'elaboracions amb la massa de croissant, amb diversitat de sabors i forma al producte acabat.

- Croissant de mantega
- Croissant praliné
- Croissant bicolor
- Croissant ametlla
- New-York roll
- Tartaleta croissant poma
- Croissant amb diferents farcits: lemon pie, cheesecake, titamisú

PANS GASTRONÒMICS (20h)

FORMADOR: Enric Badia

Introducció al món del pa a la restauració i alta gastronomia.

Es presentaran tècniques per elaborar pans per maridar amb els diferents plats tan dolços com salats, treballant les masses per obtenir peces elegants i refinades amb ingredients especials.

S'elaboraran diferents propostes com:

- Fogassa de nous i panses
- Burger
- Roll de pesto i emmental
- Capdell de trufa i parmesà
- Pa de sègol
- Pa aromàtic
- Focaccia amb biga
- Xapata d'olives

ASSORTIT DE BUNYOLS (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

En aquest taller pràctic es treballarà la tècnica d'elaboració de diferents tipus de bunyols.

Bunyols farcits, Bunyols Empordà, Bunyols de vent. ...

- Bunyol de l' Empordà
- Bunyols cremosos
- Bunyols vagants
- Bunyols de mascarpone
- Bunyols cheesecake
- Bunyols de crema de cítrics
- Bunyols de crema de xocolata

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 20h 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

ESPECIAL SANT VALENTI (10h)	29 i 30 de gener Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
ASSORTIT DE DIFERENTS PECES DE BASE DE CROISSANTS (10h)	3 i 4 de febrer Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PANS GASTRONÒMICS (20h)	3, 4, 5 i 6 de febrer De dilluns a dijous (15:30 a 20:30 h)
ASSORTIT DE BUNYOLS (10h)	26 i 27 de febrer Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)