

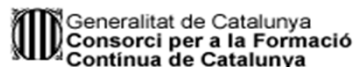
- **Lloc de realització:**  
Escola de Flequers Andreu Llargués.  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació  
Tel. 93 487 18 18  
Fax 93 487 28 29  
[formacio@gremipa.com](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; BONGARD IBERIA. S.A.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L.; BARRY CALLEBAUT IBERICA; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FARINERA COROMINA (Agri-Energia S.A);



## *Assortit de mones de Pasqua i figures de xocolata (20h)*

*Toni Vera – Francisco Ramirez*

*27 /02/2023 a 2/03/2023*

**100% Subvencionat**

## FORMADORS:

**TONI VERA**, jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del concurs EL MILLOR CROISSANT ARTESÀ DE MANTEGA 2022, 2019 i 2016.



**FRANCISCO RAMIREZ**, expert pastisser i xocolater amb ampla experiència professional. Formador en pastisseria a l'escola des de fa mes de 10 anys.



## ASSORTIT DE MONES DE PASQUA I FIGURES DE XOCOLATA COMERCIAL (20h)

Curs demostratiu per a professionals que desitgin incorporar a la seva oferta varietats de mones clàssiques i actuals.

Assortit de pastissos de mones clàssiques actualitzades amb diferents acabats:

- Mona Sara
- Mona clàssica de rovell i fruita
- Mona de mantega aèria
- Mona de trufa cuïta
- Assortir de mones amb diferents banys i glacejats.

S'aprendrà la correcta elaboració de figures de xocolata, i a decorar de forma creativa i innovadora per a Pasqua.

Tècniques i secrets per a la realització de qualsevol peça de xocolata

- Temperat
- Corbat de la xocolata
- Conservació
- Composicions innovadores i senzilles d'elaborar

Elaboració de diferents peces de xocolata.:

- Ous de Pasqua actualitzats, producció i manipulació.
- Figures comercials amb patronatge,
- Figures de xocolata amb volum en volum.
- Tècniques de pintat i decoració funcional de les mones de pasqua.

## INFORMACIÓ GENERAL

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

### **Adreçat a:**

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes per la diada de Pasqua.

### **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'obra 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

**ASSORTIT DE MONES DE PASQUA I FIGURES DE XOCOLATA COMERCIAL(20h)**

**27 de febrer a 2 de març**  
**Dilluns a dijous**