

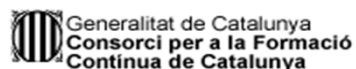
- **Lloc de realització:**  
Escola de Flequers Andreu Llargués.  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **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



# Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

**Octubre 2021**

**AMB LA COL·LABORACIÓ DE:**  
AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.;  
COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; MASTER  
MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.;  
TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN,S. L

**100% Subvencionats**

## PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10H)

### FORMADOR: Lluís Costa

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

## BRIOXERIA CREATIVA (10h)

### FORMADOR: Yohan Ferrant

Diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades per oferir una gamma més àmplia de brioxeria amb nous sabors i textures per a la nostra clientela.

- Croissant revisat, nous formats innovadors amb diferents farcits i textures.
- Brioxeria, des dels clàssics fins a les noves tendències.

## PASTA DE FULL PER A PASTISSERIA FRESCA I PASTISSOS DE VIATGE (10h)

### FORMADOR: Toni Vera

La massa de pasta de full és un dels productes més polivalents que tenim en el nostre ofici, aprofitarem per fer una massa de pasta de full de mantega amb farina T80, donant un argument saludable i de qualitat.

Realitzarem dos tipus d'elaboracions, una més enfocada a la pastisseria fresca de cap de setmana, i una altra enfocada als pastissos de viatge.

- Banda de fruita natural.
- Banda de nata i maduixes de bosc.
- Corona de nata.
- Milfulls de nata.
- Pastís de poma.
- Productes d'impuls.
- Palmera

## TARLETES CLÀSSIQUES I MODERNES (10h)

### FORMADORES: Toni Vera

Per ampliar el nostre ventall a la vitrina de la botiga. Elaboracions clàssiques i contemporànies, on revisarem clàssics de la pastisseria per aprendre tècniques, mètodes i processos de la pastisseria actual.

Treballarem diferents tècniques per elaborar pasta brisa, com estocar-la i mantenir-la sempre a punt.

Presentarem elaboracions en diferents formats i tamanyos per agafar idees i adaptar-les al nostre negoci i obrador.

Treballant amb nates, mantegues i polpes de primera qualitat.

TARLETES LEMONPIE

TARLETA FRANCIPAN AMB NOUS I XOCOLATA

TARLETA MASCARPONE CAFÈ RATAFIA

TARLETA DE UNTUÓS XOCOLATA I GERDS

TARLETA DE COCO I PINYA CUITA A LA VAINILLA i més elaboracions,

## ELABORACIONS AMB XOCOLATA (10h)

### FORMADORS: Jordi Farrès.

Curs teòric-pràctic de xocolata, en el qual es tractaran diverses tècniques i secrets per a la realització de peces de xocolata.

- Temperat de la xocolata, diferents tècniques
- Rajoles i plaques de xocolata farcides i amb fruits secs
- Trufes de diferents sabors i acabats
- Torrons de xocolata
- Bombons de motlle
- Granejats d'avellana i ametlla "grageas de chocolate"
- Arbre de nadal, petita escultura)

# INFORMACIÓ GENERAL

### Durada/ Horari :

10 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

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10H)	4 i 5 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
BRIOXERIA CREATIVA (10H)	6 i 7 d'octubre. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
TARLETES CLÀSSIQUES I MODERNES (10h)	13 i 14 d'octubre. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
PASTA DE FULL PER A PASTISSERIA FRESCA (10h)	25 i 26 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
ELABORACIONS AMB XOCOLATA (10h)	15 i 22 d'octubre. Divendres (15:30 a 20:30h)