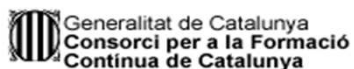


- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Consorci per a la Formació Continua de Catalunya i finançada pel Fons Social Europeu com a part de la resposta de la Unió Europea a la pandèmia de COVID-19

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÈRICA, BONGARD IBERIA, S.A.
CAFÈS PONT, S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA COROMINA
FILLS DE MORETÓ, S. A.



Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

Octubre 2022

100% Subvencionats

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10H)

FORMADOR: Toni Vera

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

PASTISSOS VEGANS I APTES PER INTOLERÀNCIES (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

Curs adreçat a professionals interessats en el món vegà i de les intoleràncies. Elaboracions veganes: torrons, "polvorones", ganaché, pa de pessic i sacher. Pa de pessic: sense gluten, sense ou i sense sucres.

ASSORTIT DE COOKIES (10h)

FORMADOR: Jordi Farrés.

Concepte de galeta, formulació i pràctica per elaborar un assortiment de galetes magnífic!! Totes les claus per entendre aquest tipus de masses. Galetes d'estil americà. Galetes d'estil mediterrani. Sableé i altres tipus de galetes. Maridatge de galetes amb melmelades i combinacions amb xocolates i pralinés.

PASTISSERIA SALADA-CANAPÈS (20h)

FORMADOR: Toni Gomez.

Assortiment de canapès tradicionals
Rebosteria salada variada
Peces individuals:

- Tartaletes
- Pasta choux
- Planxes salades
- Pa anglès i panets diversos
- Lingots pa amb tomàquet
- Lingots formatge sicilià

Mousses salats
Elaboracions:

- Cremes diversos sabors i textures
- Banys, Farcits
- Massa escaldada
- Massa batuda
- Massa llevat
- Pasta brisa salada

PANS AMB MASSA MARE NATURAL I PREFERMENTS (10h)

FORMADOR: Angel Zamora.

Diferents elaboracions forneres amb diferents preferments: massa mare líquida, massa mare de sègol, poolish, biga i cucharon. Totes les elaboracions amb fermentacions llargues i farines d'interès nutritiu i de qualitat.

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

TORRONS DE XOCOLATA (10h)

FORMADOR: Jordi Farrés.

El torró es un dels productes estella abans i durant les festes de Nadal, els sabors nous son esperats per molta gent que té ganes de tastar noves creacions. Les barres i altres formats de torrons de xocolata artesanals marquen estil i qualitat a l'oferta. Aprèn totes les formules i tècniques indispensables per banyar o pintar amb colors els torrons de la propera temporada.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10-20 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'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

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10h)	3 i 4 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PASTISSOS VEGANS I APTES PER INTOLERÀNCIES (10h)	13 i 14 d'octubre. Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)
ASSORTIT DE COOKIES (10h)	17 i 18 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PASTISSERIA SALADA-CANAPÈS (20h)	19, 20 i 21 d'octubre. Dimecres a divendres (15:00 a 21:00h)
PANS AMB MASSA MARE NATURAL I PREFERMENTS (10h)	24 i 25 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PASTA DE FULL PER A PASTISSERIA FRESCA I PASTISSOS DE VIATGE (10h)	26 i 27 d'octubre. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
TORRONS DE XOCOLATA (10h)	27 i 28 d'octubre. Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)