

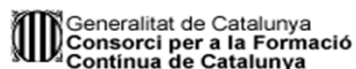
- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **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



Monogràfics **FLECA I PASTISSERIA**

Novembre - Desembre 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

ASSORTIT DE COQUES SALADES (10H)

FORMADOR: MC. Baron

Elaboracions clàssiques de productes salats actualitzats amb productes de temporada. Tècniques de fermentació en fred i directe. Precocció, reconstitució. I conservació.

- Coques de massa fina i gruixuda de fermentació directa i de 24 hores en fred.
- Masses de coques amb diferents espècies i sabors.
- Coques de recapte amb masses d'alta hidratació amb verdures fresques .
- Coques de disseny en format individual

PANS DEL MEDITERRANI (10h)

FORMADOR: Angel Zamora

Una revisió actualitzada, dels clàssics de la fleca de la mediterrània i de Catalunya, des del punt de vista nutricional i organolèptic.

- Pa de pagès, coca de forner, pa de coca, llonguet, "focaccia", "kulurakia" i pa pla àrab

PIZZES I FOCACCIES (10h)

FORMADOR: Luigi Di Domenico. Chef napolità (lloc a on neix la pizza)

Pizzes clàssiques italianes, napolitanes i focaccies. Elaborades amb mètode directa, amb 24 hores de repòs i introducció al mètode biga; nascut amb el pa i utilitzat també a les pizzes i focaccies per aconseguir mes aromes, sabors i textures cruixents.

- Pizza "tonda" clàssica, napolitana, per metre, "Borde" alt o baix, massa suau o cruixent.
- Biga, Focaccia genovese i pugliese.

Una sessió es realitzarà en instal·lacions específiques de pizzes de restauració (Polinyà)

ESPECIAL NADAL

TRONCS DE NADAL (10h)

FORMADOR: Toni Vera

El Nadal es una data molt important per a les vendes a la fleca i la pastisseria. Diferents varietats clàssics i revisats per a sorprendre als clients!!

- Tronc de pinya-coco-passió, Tronc de gerds i iogurt, Tronc de Mascarpone i cafè, Tronc de xocolata i vainilla

TORRONS (10h)

FORMADOR: Lluís Costa.

Amb aquest curs aprendrem a realitzar els grans clàssics del Nadal: el torró de nata, el de rovell cremat, el de coco i alguns de pralinès. I a més realitzarem torrons moderns amb diferents ganaches i combinant noves tècniques amb liofilitzats, diferents gammes de xocolata i decoracions excepcionals.

TORTELLS DE REIS (10h)

FORMADOR: Toni Vera.

- Masses de briox comú, fullat i altre com masses de briox amb xocolata.
- Masses i farcits de fàcil conservació a temperatura nevera
- Farcits de: massapà, nata, cremes muntades, nates muntades amb fruites

PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (20h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Elaboracions de pans amb masses mare 100% naturals (líquida i sòlida) i blat de biodiversitat.

Blat de biodiversitat

T65 biològic / pavès cereals, T80, "Florenco aurora" , "Negrillo", Kamut / Espelta

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 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

ASSORTIT DE COQUES SALADES (10h)	9 i 10 de desembre. Dijous i divendres
PANS DEL MEDITERRANI (10h)	24 i 25 de novembre. Dimecres i dijous.
PIZZES I FOCACCIES (10h)	29 i 30 de novembre. Dilluns i dimarts.
TRONCS DE NADAL (10h)	22 i 23 de novembre. Dilluns i dimarts.
TORRONS (10h)	15 i 16 de novembre. Dilluns i dimarts.
TORTELL DE REIS (10h)	9 i 10 de desembre. Dijous i divendres.
PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE (20h)	29, 30 de novembre i 1,2 de desembre. Dilluns a dijous.