

## "BOLLERÍA CREATIVA. LOS SECRETOS DEL PREPARADOR DEL EQUIPO DE LAS ESPIGAS" (10H)

Fechas: 5 y 6 de octubre de 2022



**JOSÉ ROLDAN.** Panadero-pastelero cordobés. Ha sido ganador de numerosos concursos de Panadería y Pastelería desde que, con sólo 11 años, ganó el primero. Actual preparador del equipo nacional de las espigas.

Se presentará un surtido de bollería, creativa, eficaz, imaginativa y visual. Tanto hojaldre como brioche, sus distintas fases de amasado, reposo en frío, formado y ejecución de las diferentes piezas.

Algunas de las elaboraciones que realizarán serán: long chocolate, brioche del cuco, croissant, napolitana de luxe,...

Todo desde la perspectiva del día a día de un obrador y su elaboración de forma práctica y eficiente.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.  
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

#### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOOL BARCELONA SABADELL  
Escola de Flequers Andreu LLargués  
C/ Calders, 32. Sabadell  
Cal Molins

#### PRECIO MASTER CLASS 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más de la misma empresa.

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al nº. de cuenta: ES0601821797370018000076.



#### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Gremi de Flequers de la província de Barcelona  
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell