

## "LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

Fechas: 4 y 5 de noviembre 2020.



YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.  
Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del  
7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

El croissant y sus derivados.

El croissant artesano está cada día más solicitado en nuestro sector. Actualmente existe un gran interés por parte de la clientela y es imprescindible tener un buen croissant en nuestra panadería.

Esta master class nos ayudará a entender las técnicas de base de elaboración del croissant artesano: amasado, laminado, fermentación, cocción, acabados, rellenos y conservación.

### Elaboraciones:

- Croissant recto y curvado.
- Croissant bicolor.
- Croissant de mermelada de albaricoque.
- Croissant de crema de chocolate.
- Croissant de cereales.
- Croissant de naranja y limón.
- Croissant de crema de almendra.

## 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:

420 €+21% IVA= 508,20€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
294 €+21% IVA= 355,74€
- 10% segunda persona o más de la misma empresa.

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al nº. de cuenta: ES0601821797370018000076.  
Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".



### 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