

## "TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H)

Fechas: Ed1: 14 y 15 de abril de 2021; Ed2 13 y 14 de octubre de 2021.



YOHAN FERRANT. España-Francia. 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.

Su filosofía de trabajo se centra en largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masas madre de origen natural y harinas ecológicas.

Se trabajarán diferentes fermentaciones a distintas temperaturas y con diversas harinas para facilitar la producción, ampliar la gama de producto y optimizar el rendimiento organoléptico.

Elaboraciones con harinas biológicas y convencionales con 16h de fermentación en frío y 16h a temperatura ambiente T80, campaña, sarraceno, T65, Baguette, T110, T150,...

---

### 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 n°. 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