

“LA BRIOCHE” (10H)

Fechas: Ed1: 11 y 12 de mayo de 2021; Ed2: 15 y 16 de septiembre 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.

En esta Master Class Yohan enseñará a optimizar, alrededor de la “brioche”, elaboraciones de bollería clásica y creativa. Productos que de forma fácil y sencilla permiten una producción excelente. Elaboración de bases de “Brioche”.

Diferentes productos con la misma masa:

- Chocolate
- Crema
- ...

Diferentes rellenos

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.
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