

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

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

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR
INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-
DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.

MASTER CLASS



Yohan Ferrant

“PANETTONE”.
Noves tendències 2019

Novembre 2019

Yohan Ferrant afirma que avui en dia s'estan aconseguint alts nivells de productivitat però ens estem oblidant de la biodiversitat. Defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza per transformar la farina en pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra.

FORMADOR

YOHAN FERRANT: Ambassadeur du pain i director de la Baking School Barcelona Sabadell.

La seva filosofia de treball es centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

PROGRAMA

- ✓ La Nostra massa mare "especial": com elaborar-la, processos i refresc.
- ✓ Pas a pas de tots els processos d'elaboració:
 - Els diferents pastats del panettone
 - Primera pastada, repòs i fermentació,
 - Segona pastada i fermentació. La cocció
 - Temperatures i temps
 - Desenvolupament de textura interna i externa
- ✓Elaboració de panettones clàssics i quatre varietats exclusives:
 - Gianduja amb avellanes caramel·litzades
 - Festucs amb griotines
 - Cafè amb ametlla torrada i canyella.
 - Amb poma caramel·litzada
- ✓Diferents tipus de glacejats i acabats.
- ✓Conservació.
- ✓Elaboració en directe de tots els processos.

INFORMACIÓ GENERAL

ADREÇADA A: Professionals que desitgin aprendre la tècnica d'elaboració del Panettone.

ORGANITZACIÓ-HORARI: 15h, tres sessions de 15,30 a 20,30h.

Curs teòric - pràctic. Imprescindible assistir amb roba de treball.

PREU MASTER CLASS: 575,00€ + (IVA)= 695,75€

Descomptes:

- 30% per a titular o treballadors d'una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. **402,50€ + (IVA)= 487,03€**
- 10% adicional per la segona inscripció de la mateixa empresa.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa o participants" i "títol Màster Class".

PANETTONE	5, 6 7 de novembre. Dimarts, dimecres i dijous
------------------	---