



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

BAKING MASTER CLASSES

2018

Formació d'alt nivell, exclusiva, amb grans figures internacionals amb les que gaudir de l'excel·lència a la fleca, que ajudarà al nostre sector i als nostres professionals a tenir més èxit i millorar les tècniques d'elaboració com a forners i apassionats del món del pa.

LLOC D'IMPÀRTICIÓ:

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

ORGANITZACIÓ-HORARI:

(14h) dues sessions de 10 a 18h. (lunch de 13:30 a 14:30h inclòs).

(10h) dues sessions de 15:30 a 20:30h.

COORDINA I TRADUEIX:

Yohan Ferrant

INFORMACIÓ - INSCRIPCIONS:

Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29.

formacio@gremipa.com www.gremipa.com



Yohan Ferrant

• França. (Ambassadeur du pain i director Baking School Barcelona) (10h)



Brioixeria creativa

(2a. edició 2018)

Diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades per oferir una gama més amplia de brioixeria amb nous sabors i textures pels nostres clients.

- Croissant revisat, nous formats innovadors amb diferents farcits i textures.
- Brioix, des dels clàssics fins a les noves tendències.

Dates: 09 i 10 de abril 2018 (10h)

Ezio Marinato

• Italia. Ambassadeur du pain , Campeó d'Europa de fleca 2003 i del mon 2007, autor de llibre "Farina d Autore")



L'excel·lència de la fleca italiana i els secrets del panettone

Després de l'edició del seu nou llibre "Farina d Autore", Ezio Marinato, ens desvetllarà en directe les seves tècniques d'elaboració en productes mediterranis, tant pans com assortit de salats.

El mestre italià, ens ensenyarà els secrets d'ela Biga i tot el relacionat amb la creació del famós panettone i la colomba de Pasqua. Entendre com treballar aquets productes coneguts a Itàlia i com "lievitati" mitjançant l'ús de no mes massa mare natural.

Dates: 16 i 17 d' abril de 2018 (14h)



Yohan Ferrant

• França. (Ambassadeur du pain i Director Baking School Barcelona) (10h)



Tècniques de llarga fermentació (3a. edició)

Es treballaran les diferents fermentacions a diferents temperatures i amb diverses farines per facilitar la producció, ampliar la gamma de producte i optimitzar el rendiment organolèptic.

Elaboracions amb farines biològiques i convencionals amb 16h de fermentació en fred i 16h a temperatura ambient T80, campanya, sarraí, T65, Baguette, T110, T150.

Dates: 23 i 24 de abril de 2018 (10h)



Olivier Magne

• França. (Millor Obrer Flequer Francès 2015)



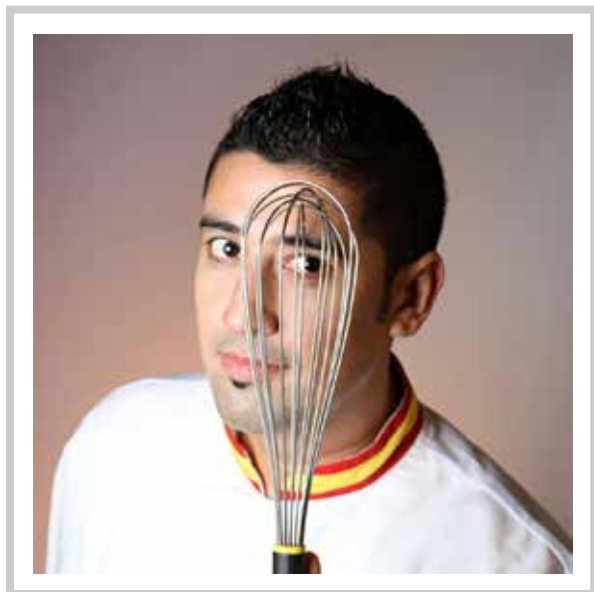
La innovació de la brioixeria d'excel·lència

Olivier Magne es considerat un dels flequers més innovadors dels últims temps a França, sobre tot per tota la gamma de productes de brioixeria que es considerada una de les millors a París i tot el país.

Dates: 16 i 17 de maig de 2018 (14h)

Hans Ovando

• Espanya. (Premi "Millor postra Gastronòmic Paris 2013 i Master world Xocolat 2008)



La pastisseria d'alta gamma by Hans Ovando

El mon de la rebosteria flequera, pastissos tradicionals, cakes i novetats senzilles i guanyadores" Pastissos , Cakes i molt més per oferir a la nostre clientela!

Des de pastissos tradicionals flequers, fins a brioixeria i postres de viatge, aquesta formació et permetrà treure el màxim partit a la diversitat de la rebosteria flequera, que tanta falta fa a les nostres fleques. Tot amb un toc d'excel·lència.

Dates: 26 i 27 de juny de 2018 (14h)



Sébastien Chevallier

• França. (Millor Obrer Flequer Francès 2011)



Pain Party

Una de les passions de Sebastiens Chevaliersu : "PAIN PARTY " per a decorar amb "pâte levée".

Una masterclass accessible per a tots, tenint en compte que es una especialitat que requereix creativitat i precisió.

Ens guiarà des de la preparació al muntatge final de les peces, ens ensenyarà a trobar la inspiració i a adquirir la tècnica per animar les vitrines i bufets de les nostres fleques.

Dates: A determinar 2018 (14h)

INFORMACIÓ - INSCRIPCIONS

(Departament de Formació):

Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29.

formacio@gremipa.com www.gremipa.com

amb el suport de:



Diputació
Barcelona

#DibaOberta