FIRES FLEQUERES: REPASSEM LES PRINCIPALS CITES INTERNACIONALS DEL NOSTRE ENTORN PER ALS FLEQUERS

NEWSEMPRESA: ESPECIALITATS DE SETMANA SANTA

newspa

Gen./ Feb. '18

n.210

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Vine a aprendre amb els mestres

L'Escola de Flequers Andreu Llargués compta novament amb un programa de 'master class' amb flequers de renom internacional

EL GREMI PREMIA 116 CLIENTS D'ESTABLIMENTS AGREMIATS AMB LA SEVA CAMPANYA 'SÓC PANARRA'

Imagina. Crea. Reinventa.
DE FORMA SANA

SALUT I BENESTAR
Amb la nostra nova gama de productes preparats faràs pa més sa i molt més gustós.

inventis®
ALLIBERA LA TEVA CREATIVITAT

INVENTIS FIBRAS MS

Amb alt contingut en fibra. Ideal per a aquells que busquen una dieta equilibrada, sana i saborosa.

INVENTIS OMEGA MS

Pa molt nutritiu, gràcies al seu contingut en llavors de xia i quinoa.

INVENTIS INTEGRAL MS

Conté grans de blat sencer que proporcionen el sabor i les propietats nutricionals de tot el cereal.

INVENTIS EN-FORM@

Amb contingut reduït en carbohidrats. Permet obtenir pans amb bon volum i alt rendiment en l'absorció d'aigua.

Consulta la resta de les nostres mescles preparades a www.lesaffre.es/mixes
Per a més informació contacta amb el teu distribuïdor habitual o amb Lesaffre Ibérica al número 983 232 907 o a www.lesaffre.es

UNA MARCA DEL GRUP LESAFFRE

sumari

24 ‘Sóc Panarra’ premia 116 clients

L’última campanya promocional del Gremi, que es va realitzar a finals de l’any passat i incloïa un sorteig destinat a clients finals de les fleques agremiades, va atorgar vals, bescanviables per producte als establiments, a 116 dels nombrosos participants.

18 RECEPTA DE PA. Pa de sègol de festa.

20 RECEPTA PASTISSERA. Brioche ‘Couronne des Rois’.

6 Fires professionals

Com aprofitar-les?

Acudir a una fira professional, sigui com a expositor o com a visitant, suposa una important inversió de temps i de diners. Hem d’anar a totes les fires? Què en podem treure de cadascuna? Com ens hem de preparar per fer-ho? En aquest reportatge repassem les fires flequeres més importants del nostre entorn i donem algunes pistes per extreure’ls tot el ‘suc’.

News GREMI

22 Receptes clàssiques: els bunyols

27 Tornen les ‘master class’

News EMPRESA

32 Especialitats de Setmana Santa

38 El transport d’aliments a temperatura controlada

Scaritech® INTERNATIONAL

www.scaritech.com

Ibérica

MADE IN FRANCE

INNOVACIÓN – HIGIENE – CALIDAD

CÓMO EVITAR LA HARINA EN EL SUELO

PRODUCTO INNOVADOR
Solución para estándares europeos
Mejora la higiene de las panaderías

CALIDAD
Creado y patentado por Scaritech
Polipropileno apto para uso alimentario

CAPACIDAD
SCARIBAC 40L = 1 saco de 25kg de harina

UTILIZACIÓN
La tapa permite quedarse abierta gracias a las otras tapas.
El contenedor permite tener las dos manos libres.
Abertura frontal para un acceso más fácil.

HIGIENE
El carro permite mover los contenedores para la limpieza de los suelos.

ALMACENAJE VERTICAL
Optimización de espacio gracias al trío de contenedores colocados en sistema vertical, facilita el desplazamiento de los contenedores hasta las mesas de trabajo

EUROPLIN 2010 INNOVATIONS

Colores de las tapas disponible
Marfil - Translúcida - Amarillo - Blanco
Naranja - Rojo - Verde - Azul

CUBETAS

CUBETAS
600 x 400 mm

CUCHILLAS

Cuchilla Verde - Cuchilla moldeable

SCA2138S50
Scarilame® Para masa blanda (tipo baguette)

SCA2138R Scarilame® corta

SCA2138C Scarilame® con dientes Para panes especiales, ideal para masa dura y panes de semillas

SCARITECH 2005 INNOVATIONS

BANNETON

El "BANNETON "es una herramienta indispensable para la elaboración de unos excelentes bollos de pan de aldea, de centeno, de harina de mezcla, orgánico, integral...Nuestros bannetones aireados de plástico procuran una facilidad de utilización y una higiene perfecta sabiendo que se pueden lavar después de cada utilización al friegaplatos.

SCARITECH INTERNATIONAL IBERICA c/ Sicilia 253, 6º 3ª - 08025 BARCELONA
Tel: (+34) 93 476 11 27/28 - Fax.(+34) 93 275 62 42
Visita Nuestra sitio web : www.scaritech.com - contacto@scaritech.com - iberica@scaritech.com

editorial

Andreu Llargués
President del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

De fires i formació

Benvolguts companys i amics,

Alguna vegada ja hem parlat de les fires professionals i la seva utilitat (en aquest número, veure Tema del mes, pàgines 6-11). Europain, IBA, Alimentària i Intersicop a Espanya.... En aquestes fires, a més de coincidir amb mestres flequers de tot el món, es té accés a les últimes tendències en ingredients, matèries primeres, maquinària, productes, tècniques... És possible assistir a demostracions, concursos, ponències d'experts i tècnics en diferents matèries.

És interessant assistir-hi? És clar que sí, un pot extreure'n nombroses idees i contactes. És imprescindible assistir-hi per al nostre negoci? Doncs, aquesta és una decisió que, evidentment, correspon a cada empresari flequer. En aquest mercat cada vegada més globalitzat i amb mig món a l'abast d'un clic del nostre ordinador, la forma d'accedir al coneixement i els mitjans per fer-ho té múltiples varietats.

"NO NOMÉS DE FIRES APRÈN EL FLEQUER I NO CAL DESPLAÇAR-SE LLUNY PER APRENDRE DELS MILLORS"

El que sí que és evident és que, si s'hi assisteix, s'ha de fer amb uns objectius clars, un plantejament realista i una planificació prèvia, que ens permeti aprofitar d'una forma fructífera el nostre viatge i optimitzar la inversió que això suposa.

Però no només de fires aprèn el flequer i no cal desplaçar-se lluny per aprendre dels millors. No puc deixar de recordar-vos que tenim en marxa una nova tanda de 'màster class' a l'Escola del Gremi. No deixeu passar l'oportunitat d'assistir a classes magistrals dels millors entre els millors del continent: llargues fermentacions, masses mare naturals, noves propostes forneres, exquisides i espectaculars creacions pastisseres... L'oferta de continguts és variada i selecta; els professors són experts i coneguts a tot el continent, l'escola té tot allò necessari i més. No deixeu passar l'ocasió!

I, per acabar, comunicar-vos que el sorteig que premiava clients dels establiments agremiats, dins de la campanya promocional del Gremi de final d'any, ha estat tot un èxit. Més de 100 clients satisfets que han rebut un val per canviar per productes de les nostres fleques.

Si la feina ben fet la potenciem amb una mica de promoció, qui podrà aturar-nos?

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretària general:** M. Carme Pifarré.
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829 **A/e:** secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Serveis redaccionals i editorials:
ADI PLUS.C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.Tel.: 93 405 41 15
A/e: redaccion@adiplustc.com
Editor: Pasqual Llongueras i Arola
Director tècnic: Manuel Cortés **Director editorial:** Enric Freire
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: M. Català, V. Fernández, D. F. Blanco
Fotografia: Ángel Catena

Maquetació: G. Pangua **Correcció:** Anna Cerdà
NEWSPA és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Telèfon: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829
Cap: M. Carme Adell **Coordinació:** Elisenda López-Grado
Publicitat: Rosa Mora - Telf.:610 368 145 ·**C /Jordi Girona, 29.** Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona. Tel.: 93 405 41 15
Impressió: GRÁFICAS BARATEY

CONSELL EDITORIAL President: Andreu Llargués
Vocals: Maria Carme Pifarré, Pasqual Llongueras, Manuel Cortés, Carme Guillén, Jordi Morera

ISSN: 1134-8801 **Dipòsit legal:** L-169-1995
NEWSPA és una publicació plural, que difon informacions **d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.**

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A UN GREMI CATALÀ

Com aprofitar una fira professional?

Les fires professionals, internacionals i nacionals, són esdeveniments amb repercussió en qualsevol sector i el flequer compta amb diverses cites al calendari per a escollir. La proximitat és un valor a tenir present i la clau per extreure'n profit, sempre, és establir objectius i escollir la fira que, per contingut, interès o per exposició, ens pot anar millor.

L'any 2018 ha arribat ple de fires. El calendari internacional va començar amb el cas de la de Sígep a Rímini (Itàlia), que va tenir lloc del 20 al 24 de gener. La següent cita va ser Europain, a París, del 3 al 6 de febrer. El dos mesos després, del 12 al 15 d'abril, coincidiran al calendari Tecnipão (Batalha - Portugal) i el 'II Certamen internacional de panadería artesana de Valencia'. Ambdós són esdeveniments dobles, ja que Tecnipão inclou el saló de l'embalatge i la trobada valenciana ha rebut el vistiplau de la Unió Internacional de Flequers i Pastissers (UIBC) per incorporar l'edició 47 del Concurs Internacional de Joves Flequers.

Alimentaria continua l'agenda firal del 16 al 19 d'abril a Barcelona i la propera, l'IBA de Munich, la fira més important del sector a nivell mundial, serà al setembre, del 15 al 20. Després d'aquesta ja caldrà esperar fins a l'any 2019 per tornar a començar amb Sigep de Rímini 2019, del 19 al 23 de gener; la Sirha de Lyon (França) 2019, del 26 al 30 de gener; i, és

clar, Intersicop 2019, que serà del 23 al 26 de febrer.

Selecció i interès

Davant un calendari molt atapeït, cal fer una selecció de la fira o les fires a les quals, en funció de la seva especialització, ens pot interessar ser. És clar, els interessos són diferents en funció de si s'hi acudeix com a expositor o com a visitant. "Les fires sempre són interessants. Una altra cosa és que en treguis profit. És com si vas a comprar a uns grans magatzems i dius 'És que no he vist res'. "És bastant difícil", va comentar a *Newspa* Arturo Blanco, assessor en fleca i seleccionador de l'equip Espigas, la selecció nacional de fleca artesana. Blanco opina que per a una empresa que porta poc temps al mercat i es vol donar a conèixer, assistir a una fira "és una inversió".

Des d'un punt de vista d'empresa, les recomanacions dels especialistes són que cal veure les fires com a mercats vius d'operacions comercials. Són portes per a aconseguir nous clients i mercats, serveixen per a consolidar la imatge d'empresa i vincles amb clients, i permeten realitzar contactes personals i comercials en el mateix lloc. Cal tenir present que concentren la informació del sector i són un punt d'intercanvi d'opinions i tendències. Per acudir-hi i aprofitar-les, el consell dels experts és informar-se adequadament sobre la fira: la seva antiguitat, el seu reconeixement dins del sector, la seva dimensió nacional o internacional, la periodicitat... I el que és més important: el seu poder de convocatòria. Per a realitzar un esforç econòmic tant a nivell de visitant com d'expositor, s'ha de calcular el cost i la rendibilitat. Abans de prendre una decisió com a expositor, una molt bona pista és conèixer la fira com a visitant. El fet de poder veure les seves possibilitats és una gran ajuda, ja que permet saber quin tipus d'empreses van a la fira, el tipus de públic que la visita, les característiques del recinte en què se celebra, etcètera.

Què cal saber com a expositor?

Les fires no són només aparadors per a grans empreses. Cada vegada hi ha més presència de petites i mitjanes companyies. L'IBA és un bon exemple de la importància que pot arribar a tenir per a un forn que vol créixer una fira professional. És una fira que manté la presència artesana dins l'espai expositiu. Com a expositors, és molt important tenir molt en compte els requisits duaners i fiscals que han de complir les mercaderies que es vol mostrar a la fira. Aquests requisits poden arribar a ser tan complicats en alguns casos que podrien fer inviable l'esforç d'assistir-hi com a participant. És molt positiu que hi hagi un coordinador del projecte i cal fer un calendari. És convenient fer la inscripció amb antelació, contractar tots els serveis que necessitaran i, sobretot, assegurar-nos de conèixer la ubicació del nostre estand dins del recinte firal. És millor no assistir-hi si no es pot assegurar un bon posicionament. La imatge de la nostra empresa pot millorar o no obtenir els resultats desitjats si no és possible tenir un lloc on ens puguin veure.

Preparar l'estand també es crucial. Cal que cridi l'atenció i tenir cura dels detalls. Són molt importants, des de la qualitat dels productes que s'exposen i la seva col·locació, fins a la decoració. A més a més, és fonamental tenir un bon material promocional (catàlegs, targetes, fitxes tècniques, vídeos, presentacions, etcètera) en l'idioma local i, com a mínim, en anglès. Si no es parla l'idioma local és aconsellable comptar amb servei de traducció. Les persones encarregades d'estar a l'estand durant la fira han de conèixer perfectament l'empresa i el producte o productes. A les fires és possible transmetre informació sobre productes, serveis i empresa d'una manera molt activa i intensa.

A més, cal comunicar que s'acudeix a una

Fotos Sígep 2018

SÍGEP 2018

Rímini Expo Centre (Itàlia) / 20 – 24 de gener del 2018
El preu de l'entrada va ser de 55 euros.
http://sp.sigep.it/

La del 2018 va tenir una participació rècord de 209.135 assistents; 135.746 van ser italians i 32.202 d'altres països. El 77 % van ser europeus, sobretot d'Espanya, Alemanya, França, Grècia i Polònia. El 12 % van ser asiàtics (Japó, Corea, Xina i Índia); el 7 % americans (Estats Units, Canadà i Brasil); el 3 % d'Àfrica (Marroc, Algèria i Egipte); i l'1 % d'Oceania (Austràlia). A més a més, també cal tenir present l'audiència en 'streaming' que segueix la fira, especialment els esdeveniments. Les visualitzacions dels vídeos en directe a youtube van arribar a les 244.000.
Segons dades comunicades per l'organització, va tenir 1.250 expositors en una superfície de 129.000 m² i es van realitzar 1.016 esdeveniments dins del calendari oficial. Entre els actes més destacats van estar la Copa del món de gelateria, de la qual l'equip espanyol va quedar en segon lloc, només superat per França. També va ser molt seguida la Competició mundial de dones pastisseres, que va guanyar la francesa Anabelle Lucantonio. L'acurada posada en escena de les competicions, tant a nivell de participants com d'escenari i presentadors, dota d'una atmosfera molt espectacular la fira.
Sobre les tendències que es van mostrar a Sígep van destacar les produccions sostenibles i l'exigència professional dels resultats per a un públic que, cada cop més, és molt exigent.

> Les fires no són només aparadors per a grans empreses. Cada vegada hi ha més presència de pimes

Fotos Europain

EUROPAIN 2018

Parc des Expositions. Paris-Nord Villepinte (France) / 3-6 de febrer del 2018
El preu de l'entrada va ser de 50 euros.
www.europain.com

Van ser 4 dies dedicats a l'univers de la fleca, la pastisseria, la xocolata i el gelat. Reuneix a 65.000 professionals de 137 països i 500 expositors al voltant de tres eixos temàtics: jo produeixo, jo venc i jo gestiono. El visitant va poder veure al web del saló totes les novetats que es presentaven i un cop a la fira va tenir diverses formes de localitzar-les.
L'organització va detectar les tendències del mercat que inclouen la demanda de dolços de la tradició anglosaxona com els donuts, les cookies o els muffins. Altres sectors (com el sense gluten, sense al·lèrgens o vegà) van tenir més protagonisme que durant altres edicions degut a l'increment de la demanda i l'atenció que s'ha de prestar a la seva elaboració. A part, dins de les tendències de mercat, destaca la importància que rep en aquesta fira la fleca de restauració. La fleca, cada vegada més, és un dels punts de compra de menjar preparat o 'take away'. Des del punt de vista de la venda es va tractar una demanda creixent: la digitalització de la fleca gràcies a la venda on-line.
Dins de l'agenda de competicions d'elit, van deixar idees per a la fleca i la pastisseria dels pròxims anys el Master de la Boulangerie organitzat per Lesaffre i el 'Mondial des Arts Sucrés'.

El més important sempre és l'interès propi: què podrà ser vist en primera persona?

fira. Per això s'ha de convidar els clients, habituals i potencials, a visitar l'estand. A major assistència en un estand, major efecte crida per als clients amb els quals mai no s'ha tingut cap contacte. Les fires són crucials per a obtenir nous contactes i per a potenciar la relació amb els clients. El diàleg entre expositors i visitants té un gran valor i afavoreix relacions de negocis duradores.

Fires i motius

Com a visitant, la proximitat és un factor clau a l'hora d'escollir assistir a una fira, però el més important sempre és l'interés propi. Què podrà ser vist en primera persona? A part, un primer criteri és la capacitat de convocatòria de l'esdeveniment. Per a Alfredo M. Verdegay, secretari del consell regulador IGP Pa de Pagès Català i professional de la comunicació al sector, les fires més destacades son: "A Espanya, lògicament Intersicop, perquè és l'única que tenim que aplegui el nostre sector. A nivell mundial, la referència segueix sent l'IBA, tot i que el pes de la gran indústria s'ha consolidat com a model de fira. Però no deixa de ser el marc que aplega

FOTO ALIMENTARIA

FOTO IBA 2015

les tendències mundials del sector".

Per a Manel Cortés, assessor a diverses empreses flequeres i membre del claustre de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, la que ofereix "més diversitat en temes i productes relacionats amb el sector artesà" és la fira anual Sígep, de Rímini (Itàlia).

Entre els motius per desplaçar-se a una fira o exposició destaca, entre les respostes, "per estar al dia". Aquest és el cas d'Agustí Costa, de 'Ca l'Agustí' de Cercs, qui acostuma a anar a Lyon. En aquest punt de vista coincideix amb l'Anna Maria Vidal, del 'Forn 9' de Sitges, qui posa de manifest que d'una fira "poc o molt sempre agafes alguna cosa". Vidal procura visitar Intersicop, la Sirha i Europain. "Preguntem a les cases a les quals acostumem a comprar o que ens visiten si hi van per veure novetats, veure el funcionament de les màquines, comparar diferents marques...". El programa d'activitats, conferències i campionats no és fonamental a l'hora d'escollir o decidir anar a una fira, però és un bon complement, tot i que sempre hi ha casos com el del secretari del consell regulador IGP Pa de Pagès Català, qui ho utilitza com un criteri de selecció de la fira. Per a ell l'agenda de trobades professionals, seminaris i conferències és clau.

Per la seva banda Manel Cortés, assenyala que aplica molt bona part del temps d'assitència a una fira per a fer reunions i veure novetats.

Arturo Blanco prepara una agenda: "Si vaig a l'IBA miro per avançat qui són els qui s'hi exposen i, en funció de què m'interessi, preparo una agenda per a visitar el més

Fotos Tecnipão

TECNIPÃO 2018

Exposalão. Centro de Exposições. Batalha (Portugal) // 12 – 15 d'abril del 2018
Per assistir-hi com a professional només cal registrar-s'hi
http://www.exposalao.pt/displayFair/tecnipao

José Frazão, promotor de l'esdeveniment, afirma "és l'única fira del sector a Portugal i porta a agents clau de mercat nacional i, en particular, del mercat espanyol internacional". La fira, a la qual s'espera que acudeixin més de 25.000 persones, s'especialitza en panificació, pastisseria, confiteria, gelateria i xocolata. Enguany, es realitzarà simultàniament amb el Saló d'Embalatge, on els visitants podran trobar màquines, equipaments, accessoris, però també embalatge de diferents materials com vidre, plàstic, cartró, paper, etcètera.
Per sobre de tot, segons s'ha indicat des de l'organització a *Newspa*, "aquesta edició presenta molta tecnologia, innovació i moltes novetats en termes d'equips i productes, fet que demostra que el sector està dinàmic i en creixement. Els canvis en els processos de fabricació i l'optimització de processos fan que Tecnipão sigui un aparador privilegiat de diverses màquines, equipaments, accessoris, però també de matèries primeres".

Feria Valencia

'II CERTAMEN INTERNACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA VALENCIA 2018'

Fira de València (Pavelló 7) 12 – 15 d'abril del 2018
L'entrada només és per a professionals
http://www.el-gremio.org/

El punt de l'esdeveniment valencià, amb la fleca artesana i el pa saludable com referència temàtica, és el 47 concurs internacional de joves flequers de la Unió Internacional de Flequers i Pastissers (UIBC). El primer certamen, que es va realitzar a València, va ser al Palau de l'Exposició i es va focalitzar en la formació, amb les demostracions de l'equip 'Espigas' i del MOF Patrick Castagna. Enguany, amb el repte d'organitzar la competició flequera internacional i tenir també espai per a exposició i demostracions, s'ha desplaçat a un recinte amb més capacitat: la Fira de València. Allí ocuparà el pavelló 7.

Fotos Alimentaria

ALIMENTARIA 2018

Recinte Gran Via – Barcelona // 16 – 19 de abril del 2018
El preu de l'entrada és de 30 euros (1 dia) i 45 euros (4 dies)
http://www.alimentaria-bcn.com/

Tot i que no és una fira exclusivament flequera, sinó d'alimentació, begudes i gastronomia, és un referent internacional al sector alimentari que dedica un espai important a la fleca. Enguany coincideix amb Hostelco, el saló d'hoteleria i restauració, i suma més de 100.000 metres quadrats destinats a l'espai comercial. En total hi seran representades 4.500 empreses i s'espera superar els 45.000 visitants internacionals.
Entre els expositors del sector flequer que han confirmat la seva participació a Restaurama hi trobem Europastry/Ingapan, Atrian Bakers, L'essència del blat/Triticum, Atrian Bakers/Grup Lasem, Bridor de France o Bellsolà. La innovació i la gastronomia s'articularan a través dels espais 'The Alimentaria Hub' i 'The Alimentaria Experience'. Segons s'ha informat a *Newspa* des de l'organització, serà a Innoval, a 'The Alimentaria Hub', on s'exposaran els 300 productes més nous del sector, aquells que suposen una autèntica innovació.

Fotos IBA 2015

IBA 2018

Messegelände Munich (Alemanya) // 15 – 20 de setembre del 2018
El preu per l'entrada de visitants es publicarà a la primavera
http://www.iba.de/en/

Exclusivament flequera, és la fira comercial més important del sector. Es fa cada tres anys des del 1949 i ofereix una visió molt completa de totes les novetats. Fleca artesana i fleca industrial de tots tipus de volum tenen en l'IBA un punt de trobada internacional per a flequers, pastissers, restauradors, propietaris de cafeteries, hotelers i empreses de catering.
La darrera edició de l'IBA va reunir l'any 2015 1.309 expositors de 57 països i va registrar 77.814 visitants de 167 països. Enguany, des de l'organització de l'esdeveniment aspiren a augmentar el lideratge com a fira especialitzada. "Hi ha moltes tendències importants que tindran un efecte durador sobre el comerç durant els propers anys", va dir Michael Wippler, president de la confederació alemanya de pastissers. "Hi ha un interès creixent del consumidor en els productes frescos i saludables i, com a exemple a la fleca hi ha el "tornar a la base". També interessen les màquines que estalvien energia però que augmenten la qualitat. I també s'hi troba el posicionament del pa com a aliment saludable", va concloure Wippler.

> No a totes les fires coincideixen els mateixos expositors i visitants, però totes dediquen molt espai a la maquinària

rellevant per a mi a la fira. Si no m'interessa la maquinària, per què hauria d'anar a veure tots els pavellons de maquinària? Si hi ha alguna ponència interessant òbviament la incloc, si hi ha demostracions les incloc, si hi ha matèries primeres per veure'n una mica l'evolució i què va sortint pel que fa a novetats les incloc. Però depèn molt de la fira."

La maquinària i R+D com a reclams

No a totes les fires coincideixen els mateixos expositors i visitants, però sí que hi ha una qüestió molt comuna: l'ampli espai expositiu que totes dediquen a la maquinària. "Les fires d'un temps fins ara gairebé sempre s'acompanyen de campionats de fleca, demostracions, etcètera. Al cap i a la fi, el professional el que vol veure és que s'identifiqui, què es pot treure d'una màquina o un procés, i els seus costos. Cal donar-los també idees per a la venda", explica Arturo Blanco.

El seleccionador de l'equip 'Espigas' qui, és clar, és un habitual de fires i campionats, assenyala la maquinària com el gran reclam d'una fira. "És el que mou més gent i, en segon lloc, la veritat és que la gent es mou ara molt més per l'R+D (Recerca i Desenvolupament) que pel tema de matèries primeres. Sovint, les matèries primeres no et sorprenen tant perquè la majoria de vegades es fa ja una comunicació a nivell Internet." Per tant, veure en primera persona els elements que més poden interessar és un gran reclam".

Internet avança novetats

Si la informació és una de les claus d'aprofitament d'una fira o qualsevol recurs que ara per ara es pot fer servir a la fleca, Internet s'està perfilant com una de les finestres d'accés més ràpid. Aquí cal fer servir les informacions més fiables i contrastades. Les webs dels proveïdors, de les mateixes fires, que cada vegada més anuncien les empreses que hi seran presents i les seves novetats. **NEWSPA**

Fotos Intersicop: Ayo Cabrera

SIRHA 2019

Eurexpo (Lyon) // 26 – 30 gener del 2019
Preu sense descompte o invitació: 150 euros per a 2 persones
http://www.sirha.com/

La Sirha és una fira amb diverses localitzacions arreu del món (hi ha a Lyon, Ginebra, Istanbul, Budapest, Mèxic o São Paulo). Està especialitzada en restauració i hostaleria. Es fa cada dos anys i és una de les més freqüentades pels flequers catalans, ja que compta amb una important secció flequera.

INTERSICOP 2019

Ifema (Madrid) // 23 – 26 de febrer del 2019
L'entrada és gratuïta amb el registre on line
http://www.ifema.es/intersicop_01/

"És aviat per conèixer en detall tot el que es presentarà, però segur que tindrem, per una banda, novetats en l'equipament per als obradors, novetats també en els ingredients i, cosa que és marca distintiva de Intersicop, novetats en les lliçons de grans mestres i sessions de formació que la fira presentarà en el seu programa d'activitats. Intersicop és el gran punt de trobada de la fleca, pastisseria, gelat i cafè, i tot allò nou que s'introdueix en el món de la fleca es presenta en aquesta fira perquè els professionals ho coneguin i valorin en directe. A més, es proposa al professional servir-se de l'experiència de col·legues i grans mestres a través d'un programa d'activitats molt cuidat", va explicar a *Newspa* María Valcarce, directora del saló.
L'edició 2017 de la fira espanyola, que acull el torneig nacional de fleca artesana, va tenir més 18.000 visitants professionals, la majoria espanyols, però també va haver-hi una interesant representació d'assistents de Portugal, Itàlia i el Brasil.

Braungel Universal

Gel universal de aplicación en caliente y en frío. Ideal para tartas, semifrios, baño de fruta y brillo de bolleria

BRAUN MARTIN BRAUN, S.A. Molina de Segura (Murcia) - Spain - Tel. +34 968 611 712 • info@martinbraun.es - www.martinbraun.es • A company of Martin Braun Gruppe

BUNYOLS de QUARESMA

ARTESANS

publitesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

MANUEL CORTÉS

La preparació de la massa i les seves etapes

Tècnica dels productes precuits

Analitzem en aquest article les diferències que presenta el procés d'elaboració dels productes precuits així com els seus avantatges i desavantatges davant d'altres tipus de produccions

DEFINICIÓ DEL MÈTODE DEL PA PRECUIT

Sigui quin sigui el mètode utilitzat, independentment del volum de pa o varietats i tipus que es fabriquin, les etapes d'elaboració dels productes precuits són similars.

El retard, sovint molt llarg (diverses hores), entre la fabricació de un producte i el seu consum constitueix un fre per al manteniment de la seva qualitat. Aquesta és la raó per la qual s'ha desenvolupat l'anomenat 'pa precuit', i no estic parlant de la baguet o la pa de barra, sinó del pa en general.

Aquesta precocció en dues fases permet aturar el procés de fabricació del producte en una determinada fase, transportar-lo al lloc de venda i finalitzar la seva fabricació al punt de venda final i davant del client.

Qüestions a tractar

Avantatges del sistema

- El pa precuit ajuda a racionalitzar la producció diària de pa?
- Disminueix els costos de producció?
- Es prolonga la conservació?
- Es garanteix una disponibilitat ràpida de producte en botiga?
- Es disminueix el retorn de les botigues?
- Totes les fases tradicionals de fabricació es duen a terme al laboratori de la botiga.
- El forner domina perfectament els seus productes i pot assegurar-se'n la qualitat, el sabor i les condicions higièniques per a una clientela molt propera al seu punt de venda.

Desavantatges

- El client ha d'estar a prop per limitar el temps entre cocció i venda dels productes precuits.
- Capacitació del personal requerida en el lloc.
- La regularitat del producte és més incerta.
- Els productes segueixen sent fràgils i voluminosos (transport, emmagatzematge).
- Despeses energètiques més grans.

Passem ara a detallar les diferents tècniques utilitzades actualment per les empreses de fleca.

MANUEL CORTÉS

SISTEMA DE FABRICACIÓ DE PA PRECUIT AL 50 %	
Formulació	Mesures correctores: • Utilitzar farina de W ± 200 - G. Humit al 26 % ± P / L: 0.6 ± • Reduir el millorant a la dosi mínima.
Fabricació de la massa	Similar a la del pa tradicional.
Desenvolupament de la massa	Per aconseguir uns pans de qualitat és necessari donar-los un repòs de 60' ±, segons tipus de producte.
Formado	Similar al del pa tradicional.
1ª fase de la cocció	Reduir la temperatura uns 10ºC congelació tot pa tradicional. Durada de la cocció entre un 50-55% a un producte similar.
Fase d'estucat	Deixar refredar a 25ºC l'interior del producte Congelar a -18ºC. Posar dins de bosses tancades i caixes Guardar al congelador (s'aconsella no més de 3 setmanes).
2ª fase cocció	Temperatura de cocció superior al que és habitual en 10ºC. Temps de cocció entre un 50-60 % restant.

Les receptes

Totes les matèries primeres poden ser utilitzades, tenint en compte el que s'ha dit a la taula anterior. Igualment, es poden usar els diferents tipus de masses mare o levain a les dosis requerides per a aquest sistema de pa precuit. En definitiva, podem usar qualsevol producte que ens ajudi a optimitzar i millorar els nostres productes.

Fabricació de la massa

Indicacions sobre els diferents tipus de massa amb relació al tipus de producte i farina:

Masses amb base de blat tou i espelta	Per obtenir uns productes de qualitat amb aquests tipus de massa cal treballar amb les següents regles: • Disminuir el temps de pastat ràpid al mínim necessari; entre 1 'i 5' màxim és el recomanable. • Augmentar, per aquest motiu, el temps de pastat a velocitat curta, a uns 10' aprox.
Masses tipus pa de Viena	Adjuntar el greix quan el gluten estigui format.
Afegit de la sal	En les masses de blat, al final del pastat

Repòs o maduració de la massa

Per aconseguir uns productes d'alta qualitat, és del tot recomanable fer reposos llargs, que poden variar entre els 60' i els 120'. Gràcies a això, aconseguirem una activitat enzimàtica suficient i la qualitat de la molla i del crostó millorarà clarament.

Masses de blats tous i espelta	Entre els 60 – 120´
Masses de sègol	45 – 75´

Format en barra i rodó

Vegem les diferències entre aquests dos formats:

• **El format allargat (barra)**

Aquest format pot variar de llarg, ja que en els productes precuits s'aconsegueix fàcilment una estructura estable, sobretot en els cuits en forn de sola.

• **El format rodó**

En productes superiors a 400 g de pes en massa, costa estabilitzar en aquesta primera fase de precocció l'interior de la massa (sempre estic referint-me als productes precuits al 50-55 %). És per això que aconsello no fer productes precuinats amb pes superior al mencionat anteriorment.

Primera fase de la cocció

Durant la primera fase de la cocció (que, com ja he dit anteriorment, és d'entre un 50-55 %), l'estabilitat del crostó no està garantida fins que l'interior del producte no arribi als 95-97ºC. En els forns de sola s'aconsegueixen uns productes més fiables durant les diferents etapes de la precocció encara que, per al pa tipus barra, el forn d'aire és més recomanable, ja que el crostó és més suau i elàstic.

Taula de l'evolució de la temperatura en els productes precuits en la primera fase de cocció, per a productes de 300 g.

Algunes indicacions tècniques per a la

MINUTS	TEMPERATURA ASSOLIDA A L'INTERIOR
2	23-24.5ºC
4	37-38.5ºC
6	63-64.5ºC
8	82—83.2ºC
10	95.5-96.5ºC
12	97+98-ºC

cocció de pans de pes en massa d'uns 300– 400 aprox.

Temperatura recomanable de cocció per als productes fets amb:

• blat tou i espelta: 210-230ºC precocció entre el 50-55 %

• sègol: 210 - 230ºC precocció entre el 50-55 %

• pa tipus Viena: 180- 210ºC precocció entre el 75-85 %

És també recomanable, per obtenir un crostó elàstic i humit, aconseguir un atmosfera de cocció humida a la cambra durant tot el procés de cocció. Per això recomano no obrir el tir.

Taula de l'evolució de la temperatura en els productes precuits a la segona fase de cocció, per a productes de 300 g.

MINUTS	TEMPERATURA ASSOLIDA A L'INTERIOR
2	65-68ºC
4	80-85ºC
6	88-90ºC
8	95-97ºC
10	98-98.5ºC
12	99-9ºC

Un comentari final

La diferència entre un producte directe i un altre precuit. Vegem-ho:

Directe:

La qualitat d'un producte directe després de 10 hores d'ésser elaborat és bona i presenta una estructura cruixent. Això s'aconsegueix sempre que la cocció s'hagi fet en un forn de sola i amb una atmosfera seca, però cal obrir el tir i ajustar la temperatura del forn. La coloració del crostó i el seu cruixent es manté estable durant unes 10 hores aproximadament.

Precuit:

S'aconsegueix una perllongada qualitat de les seves característiques gràcies a la corba de cocció que, com ja he dit anteriorment, serà inferior entre un 20 i un 30 % en relació amb els productes directes. No hem d'oblidar que, si volem aconseguir uns productes de qualitat similar, l'embalatge s'ha de fer en bosses tancades hermèticament.

Massa enriquida: taula comparativa productes tipus brioxeria precuita. Dades per a productes d'un pes d'uns 180g a 220g

PRECOCCIÓ AL 50 %	PRECOCCIÓ AL 70 %	PRECOCCIÓ AL 90 %
Estructura inestable de la forma de la peça. Olors estranys a causa de la falta de cocció	Tot i que s'ha augmentat la precocció, s'observa una lleugera disminució del volum i molla enganxosa (molt humida, encara)	Producte amb l'estructura formada i estable, amb la molla formada correctament.

MANUEL CORTÉS

CIABATTA D'ESPELTA PRECUITA

PROCEDIMENT FERMENT

Ingredients per a la massa fermentada

750 g de farina d'espelta tipus 360
10 g de llevat
16 g de sal
400 g d'aigua

- Barrejar-ho tot a velocitat lenta.
- Deixar reposar durant 60' a 28ºC, aprox.
- Tapar i guardar a la nevera a + 6ºC durant un mínim de 12h i un màxim de 20h.

Total massa=1.176 g

Ingredients

4.250 g de farina d'espelta
120 g de llet en pols al 26 % MG
130 g de extracte de malt al 50 %
40 g de sucre gra
C/S de millorant (optatiu).
3.500 g d'aigua aprox.

Barrejar-ho tot i afegir-hi:
1.176 g de massa fermentada
150 g de llevat premsat
100 g de sal
Amassar a velocitat lenta fins aconseguir formar el gluten; afinar a velocitat ràpida un o dos minuts o, el que és el mateix, fins aconseguir una massa ben formada i extensible. Amassat final a 26ºC.
9.496 g de massa total aprox.

PROCEDIMENT

- Deixar reposar en bloc entre 75' i 100' a 26ºC, fent-hi uns 2 o 3 refrescos durant aquest període de temps.
- Dividir en peces a 400g en forma de barra de 33 cm de llarg i posar en teles o sobre fustes amb semolina amb la grenya a dalt.
- Deixar fermentar bé les peces.
- Donar-li forma segons foto i enfornar amb vapor en forn moderadament fort (240ºC). Als 12', baixar la temperatura i obrir el tir. Acabar de coure fins a aconseguir un producte cruixent.

Llistat d'ingredients

Farina d'espelta + aigua + massa mare d'espelta 100% + llet en pols 26% MG + extracte de malta + sucre, llevat biològic + sal.

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten + extracte de malt + lactosa.

Valors nutricionals per 100 g de producte. Càlculs basats en aquesta fórmula

Valor energètic=1195KJ –285 Kcal
Lípids= 5.5 g
Glúcids= 50.8 g
Pròtids= 7.5 g
Fibra alimentària= 2.7 g
Sal= 0.9 g

FitBERRY amb concentrat de raïm

Mix per a pa amb un plus wellness

Mix al 50% per a pa especial, conté:

- blat, ordi i sègol,
- llavors de gira-sol,
- extracte de malta d'ordi i
- concentrat de raïm.

100 g d'aquest pa aporten:

MAGNESI
132 mg (35% IR)

VITAMINA E
2,5 mg (21% IR)

CALCI
256 mg (32% IR)

La vitamina E contribueix a la protecció de les cèl·lules davant de danys oxidatius. (Reglament (UE) Nº 432/2012)

El magnesi i el calci són necessaris per al manteniment dels ossos en condicions normals. (Reglament (UE) Nº 432/2012)

El consum regular d'aquest pa contribueix a una dieta variada i equilibrada i a un estil de vida saludable. (Reglament (UE) Nº 432/2012)

Informació nutricional:

100 g de pa contenen de mitjana:

Valor energètic	1146 kJ (272 kcal)
Greixos	7,2 g
dels quals greixos saturats	1,0 g
Hidrats de carboni	38,1 g
dels quals sucres	4,4 g
Fibra alimentària	4,8 g
Proteïnes	11,4 g
Sal	1,6 g
Magnesi	132 mg (35% IR)
Calci	256 mg (32% IR)
Vitamina E	2,5 mg (21% IR)

MARI CRUZ BARÓN

PA DE SÈGOL DE FESTA

Un mos d'aperitiu

Portem tres propostes de torrada, de diferents textures i gustos, a sobre d'un deliciós pa de sègol. Bon profit!

De vegades sembla complicat oferir propostes atractives a la vista i que surtin dels camins més trillats. Aquí portem tres suggeriments, que igual poden servir d'esmorzar com d'aperitiu o de berenar.

En la varietat està el gust...

Alguns beneficis del sègol

Nutricionalment, el sègol és un cereal molt complet. Conté una alta quantitat de proteïnes, superant les de l'arròs, el blat o la civada. També aporta més lisina que aquests altres cereals.

Encara que conté gluten, el té present en una quantitat menor que el blat. La seva aportació de carbohidrats és alta i amb carbohidrats complexos d'absorció lenta, per la qual cosa és molt saciant.

També s'hi troben uns carbohidrats interessants com són els pentosans, que aporten viscositat a les masses de farina de sègol i afavoreixen la seva panificació.

La seva aportació de fibra també supera la de la civada. I no només la seva aportació grassa és baixa, sinó que el greix que aporta és d'alta qualitat, sent majoritàriament poliinsaturat amb predomini d'aportació d'àcids grassos essencials omega-6 i una mica d'omega-3.

Pel que fa a les vitamines i minerals, destaca la presència de vitamines del grup B (incloent l'àcid fòlic) i minerals antioxidants com el seleni i el zinc. **NEWSPA**

INGREDIENTS PA DE SÈGOL

- 3.600 g de farina de sègol integral
- 900 g de farina de semiforça
- 100 g de sal
- 100 g de mantega
- 1.300 g d'aigua
- 20 g de llevat
- 1.300 g de massa mare dura

Receptа col·leccionable a la pàg. 39

Una bona base

Amassar tots els ingredients amb ganxo 7 minuts a velocitat 1, i 3 minuts a velocitat 2. Posar la massa en cubeta i reposar 45 minuts a 30ºC.

Dividir en peces de 500 g i bolejar suaument. Deixar reposar 15 minuts a temperatura ambient. Formar 'xusco' de 25 cm.

Posar-hi farina a sobre i realitzar 10 talls. Fermentar 60' a 30ºC. Coure al forn a 250ºC.

Torrades: Un cop fred i reposat el pa, tallar llesques i torrar per les dues cares.

Torrades per a tots els gustos

Torrada de salmó: posar 1 rodanxa de tomàquet, 1 de formatge fresc, germinats, salmó fumat i ou filat.

Torrada de pernil i pesto: Afegir maionesa de pesto (100 g de maionesa, 50 g salsa pesto), canonges, pernil salat, cogombrets laminats, olives de Kalamata i salsa pesto.

Torrada de ceba confitada amb brie: ceba confitada, rúcula, formatge brie, nous i pinyons torrats i olivada.

CUADRADOTS®

Presentem el nostre **CuadraDots Panda,** autèntica massa de Dots però amb un format insòlit i igualment irresistible: la mitja cobertura de bombó blanc amb bocinets de xocolata cruix en mossegar i alberga un cor tendre i flonjo.

Se'ls enduran de Dots en Dots!

www.dotsoriginal.com

YOHAN FERRANT
BRIOCHE 'COURONNE DES ROIS'

Una menja de reis

Un brioix de presència impecable i delicada textura, que juga amb el tall i el daurat de l'ou per fer una autèntica 'couronne'

El Tortell de Reis és, sense discussió, el dolç més típic d'aquesta epifania tan assenyalada al calendari festiu del nostre país.

A França, però, encara que de costums més laics, el protagonisme d'aquesta data es reparteix entre els partidaris de la 'galette des rois', un dolç elaborat en base a la crema frangipane, i la 'couronne des rois', un producte tipus brioix.

No entrarem en el debat, però, de quina és la millor opció i ens limitarem en aquest número a proposar-vos una preparació de la segona, elegant i molt vistosa.

Color i forma

El primer que s'ha de considerar en preparar-la és pastar tots els ingredients excepte la mantega, que s'hi afegeix després.

És el moment de fer-ne un primer repòs, de 40 minuts a temperatura ambient. A continuació, s'ha de fer un primer plec, fent un forat al mig de la massa i de dins cap a fora. Després de 12 hores més de repòs, aquesta vegada a la nevera, es divideix en peces i es torna a deixar reposar uns 15 minuts de nou en fred. A continuació, laminem, un nou repòs i primera pintada amb ou.

Després de fermentar a 30ºC, es torna a pintar i es realitzen els talls, a tisora amb una inclinació de 360º, que li confereixen l'aspecte de corona. I gairebé la tenim llesta: la passem pel forn i... Voilà! **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 39

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de semiforça
- 150 g de sucre
- 1 ratlladura de pell de llimona
- 1 ratlladura de pell de taronja
- 20 g de sal
- 35 g de mel
- 500 g de mantega a temperatura ambient
- 200 g de llet
- 500 g d'ou
- 40 g de llevat
- Aroma de vainilla

Amb la corona posada

Amassar amb ganxo tots els ingredients, excepte la mantega. Quan la massa es desenganxi del perol, afegir la mantega i pastar fins a la seva completa incorporació.

Posar la massa en una cubeta tapada i deixar reposar 40' a temperatura ambient. Realitzar un plec i reservar a la nevera durant 12 hores.

Dividir en peces de 300 g i bolejar.
Deixar reposar durant 15 minuts a la nevera.

Laminar a 5 mil·límetres de gruix i deixar reposar 15' en fred.
Formar la corona i pintar-la amb ou.

Fermentar 120 minuts a 30ºC. Pintar amb ou i realitzar els talls amb tisora, inclinant a 365º.

Coure al forn a 220ºC durant 12 minuts. Apagar el forn i fornejar 6 minuts més.

W&E Bakkerijmachines

NOU MODEL
Potent i Compacte

JELLSTAR MINI 2

Els especialistes en Pistoles
sol·liciti demostració

GELATINA

TABLE-TOP

XOCOLATA

CHOCO-BASIC

OU – OLI
desmotllant i fondant

MULTISTAR

utilcentre
UTENSILIOS Y MAQUINARIA

www.utilcentre.com | info@utilcentre.com
C/ Joan Armengol, s/n 08770
SANT SADURNÍ D'ANOIA (Barcelona)
T. 93 891 31 41 | M. 609 431 713
utilcentre

BUNYOLS DE L'EMPORDÀ

Dolces temptacions...

PROCÉS OPERATIU

- Deixar reposar la massa de bunyols uns 45 minuts.
- Voltejar (refrescar) la massa i deixar-la reposar 60 minuts més.
- Fer porcions de 300 g aprox. Fer tires llargues i fines.
- Dividir-la en petites porcions (si es vol, es poden bolejar).
- Posar aquestes porcions en safates untades lleugerament amb oli.
- Fermentar o guardar a la càmera de fred d'un dia per l'altre, o deixar fermentar per acabar el mateix dia.
- Un cop fermentats, fregir a 175ºC de temperatura de l'oli.
- Un cop fregits per les dues cares, ruixar amb anís i arrebossar amb sucre gra.

RECOMANACIONS

- Temperatura final del pastat: 28ºC
- Temps de pastat: segons tipus de màquina. Recomano amassar en batedora amb la pala.
- És recomanable posar la farina al congelador si la massa ha d'adquirir una temperatura superior als 30ºC.

INGREDIENTS PEU (ESPONJA)

- Farina de gran força W380	250 g
- Llevat premsat	80 g
- Llet sencera	130 g

Amassar i deixar-ne triplicar el seu volum. Afegir la resta d'ingredients cap a la meitat del pastat.

- Sucre gra	200 g
- Mantega (barrejada, una part a l'inici del pastat i una altra cap a la meitat del pastat)	250 g
- Sal	10 g
- Anís líquid de bona qualitat	150 g
- Vi de moscatell	100 g
- Matafaluga en pols	10 g
- Ous	200 g
- Aigua/Gel	50 g
- Millorant (optatiu)	C/S
- Farina de gran força W380	750 g

BUNYOLS DE VENT

...per a gaudir la Quaresma

PROCÉS OPERATIU

- Quan bullin els tres primers ingredients, retireu-los de la font de calor i hi afegiu la farina. Heu de remoure fins a aconseguir que es desenganxi. Si és necessari, torneu a posar en marxa el perol elèctric per a obtenir un escaldat perfecte.
- Poseu la barreja dins del perol de la batedora amb la pala.
- Afegiu-hi a poc a poc els ous.
- Per acabar, barrejar la crema pastissera i les espècies.
- Amb una mànega pastissera i broquet rodó de 20 mm, ompliu amb la massa de bunyols.
- Escudellar sobre de la fregidora porcions d'uns 20 g o de la grandària desitjada.
- Fregir a 155ºC aproximadament durant uns 8-10 minuts. Al cap d'uns minuts observarem que ells mateixos es capgiren.
- Per acabar, arrebossar en sucre llustre.
- (També es pot farcir de crema `pastissera, nata o trufa).

INGREDIENTS

- 500 g de llet sencera.
- 200 g de mantega.
- 10 g de sal.

Poseu en una font de calor a bullir els tres ingredients.

- 350 g de farina flonja 90W

Barregeu i remeneu.

- 350 g d'ous, aprox. (segons la consistència desitjada)

Afegiu-los a poc a poc, alternant la primera i segona velocitat.

-6 a 8 g del preparat d'espècies

700/850 g de crema pastissera.

Finalment, haureu d'afegir les espècies i la crema, i batre durant uns dos minuts.

OBSERVACIONS

- Preparat d'espècies
- 10 g d'anís en pols
- 5 g de canyella en pols
- 5 g comí en pols
- 5 g de coriandre en pols
- *Barrejar-ho tot i reservar*

Fotos: A.C./Establiments flequers. Text: M.M.

‘Sóc panarra’ premia els clients dels agremiats

La campanya de promoció 2017 del Gremi recompensa amb productes 116 clients dels establiments agremiats

L'última campanya promocional del Gremi, que es va realitzar a finals de l'any passat, va reprendre com a punt fort la celebració d'un sorteig destinat als clients de les fleques agremiades.

La selecció de les paperetes guanyadores va tenir lloc el passat mes de desembre a la seu del Gremi, on les van remetre les fleques participants.

En aquesta campanya de 2017, s'ha incrementat el nombre de clients premiats, buscant reconèixer la seva aposta per les fleques artesanes.

> El Gremi assoleix el cost dels premis, abonant l'import a les empreses flequeres on els clients hagin estat premiats

D'aquesta manera, mentre que al sorteig celebrat al 2015 van obtenir un premi 42 clients, enguany estat sigut 116 els agraciats, recompensats per la seva fidelitat a les fleques agremiades amb la recepció d'un val de 15 euros per bescanviar en productes flequers del seu establiment de confiança. **NEWSPA**

‘SÓC PANARRA’ REPETEIX LA ‘INVASIÓ’ DE PAPERETES A LA SEU DEL GREMI

A les imatges inferiors podem comprovar l'enorme quantitat de paperetes que van arribar a la seu del Gremi, remeses pels establiments flequers participants i que van envair la taula de la sala de juntes de les oficines gremials, per a la celebració del sorteig del qual van sortir els noms dels guanyadors.

Recordem que la campanya promocional d'aquest 2017, sota l'eslògan ‘Sóc panarra. M'agrada el pa de debò; cruixent, daurat i de qualitat", buscava potenciar la venda i el consum de productes flequers a les botigues agremiades, a més de reforçar la seva imatge com a producte nutritiu i de qualitat.

CLIENTS GUANYADORS DEL SORTEIG 'SÓC PANARRA' (EDICIÓ 2017)

PREMIAT (POBLACIÓ)

- REDÓ TORRUELLA, PAQUITA (BADALONA)
- QUERO CABEZA, ANA (BARBERÀ DEL VALLÉS)
- ESPINOSA CAPDEVILA, CARLOS (BARCELONA)
- JUVÉ, GEMMA (BARCELONA)
- PUIG PLANAS, MARIA (BERGA)
- BERTRAN ALSINA, JOAN (CALAF)
- MATA, REMEI (CALAF)
- MARTÍNEZ FARRAS, MANOLITA (CALAF)
- COSTA BOU, ENRIQUETA (CALDERS)
- SÁNCHEZ BASA, GLÒRIA (CANET DE MAR)
- AMELA CASADEJUST, JOSEFA (CALDES DE MONTBUÍ)
- VALLEJOS, LIBRADA (CAPELLADES)
- CRUSELLAS I RIERA, NÚRIA (CAPELLADES)
- OROZCO PÉREZ, LLUÏSA (CARDONA)
- CAMBRONERO GARCÍA, ROSA M. (CARDONA)
- PÉREZ CAMPOS, ROCÍO (CARDONA)
- CASTELLÓ CARRERA, M. TERESA (CUBELLES)
- CAROL ARANAZ, MERC (CUBELLES)
- GUARNER BRIZ, JOAN (ELS HOSTALETS DE BALANYÀ)
- CARRILLO ALONSO, ÀNGELS (ESPARRAGUERA)
- PENA CASALS, M. TERESA (ESPARRAGUERA)
- MESA, FLORENTINA (ESPARRAGUERA)
- LLOVERA FERNÁNDEZ, RICARDO (ESPARRAGUERA)
- SABATÉ BERTRAN, MERCÉ (ESPARRAGUERA)
- NADAL FONTANALS, ANTONI (FONTRUBÍ)
- NICOLÁS, JOSEP (GAVÀ)
- FERRERA PÉREZ, JORDI (GELIDA)
- MARGERIT PALAU, PERE (GELIDA)
- GARCÍA GARCÍA, M. ÁNGELES (GELIDA)
- GARROTE RIGAU, MERCÉ (GELIDA)
- FABREGAS PARCERISA, RAMON (GIRONELLA)
- PEÑA EGIDO, ESTHER (L'AMETLLA DEL VALLÈS)
- COSTA ARMADANS, MONTSE (L'AMETLLA DEL VALLÈS)
- ROIG VILATUBA, IMMACULADA (LA BEGUDA ALTA)
- GRAELLS BOFILL, TONI (LA GARRIGA)
- SERRA FURRIOL, MARIA (LA GARRIGA)
- PI DURAN, MIREIA (LA LLAGOSTA)
- MOYA AMATE, M. DOLORES (LA LLAGOSTA)
- SANZ ARMENDARIZ, AMPARO (LA LLAGOSTA)
- BAREA CASTILLO, M. CARMEN (LES FONTS TERRASSA)
- ARCEDIANO GONZALO, JOSE LUIS (LES FONTS TERRASSA)
- CRESPO REYES, TERESA (LES FONTS TERRASSA)
- JULIÀ PÉREZ, ISABEL (LES FONTS TERRASSA)
- MORENO ROCA, ÀNGEL (MANRESA)
- BAYONA SOLER, NÚRIA (MANRESA)
- MARTÍNEZ, SUSANA (MARTORELL)
- GUERRERO RODRÍGUEZ, ANA BELÉN (MARTORELL)
- PAREDES, ESPERANZA (MASQUEFA)
- JORNET PONS, JOSEP M. (MASQUEFA)
- FERRER CUYÀS, MARTA (MASQUEFA)
- APARICIO DURAN, DAVID (MASQUEFA)
- BORRAJO, EVA (MASQUEFA)
- ESCAYOL MATA, JORDI (MASQUEFA)
- CORRAL LACAL, ALICIA (MOLINS DE REI)
- CARMONA, JOSÉ (MOLLET DEL VALLÈS)
- LLORENTE GARCÍA, CONSUELO (MONISTROL DE MONTSERRAT)
- DUARTE CASTILLO, JUAN (ODENA)
- GARCÍA, JOSÉ MANUEL (ODENA)
- GANDÍA ANDREU, BEATRIZ (ODENA)
- BOVÉ LLOBET, M. ÁNGELES (OLESA DE MONTSERRAT)
- LARAGNOU TORENA, PATRICIA (PALAU-SOLITÀ)
- RIBA ROSET, ROSABEL (RODA DE TER)
- SERRA FARRES, MARGA (RODA DE TER)
- MATEU MASIP, VICTÒRIA (SABADELL)
- CORCOLES MARTINES, ALFONSO (SABADELL)
- CHINCHILLA GARCÍA, DOLORES (SABADELL)
- CÓRDOBA, EMILIA (SABADELL)
- NISA NÚÑEZ, EDUARDO (SABADELL)
- AMORES ROSELLO, M. ÁNGELES (SABADELL)
- MASSIP PRATS (SABADELL)
- MÁRQUEZ GONZÁLEZ, EULÀLIA (SABADELL)
- GRAU, ROSER (SABADELL)
- ALMELA GARCÍA, SOLEDAD (SABADELL)
- MASSO, LOLITA (SANT CELONI)
- DOMENECH MIR, MANEL (SANT FOST DE CAMPSENTELLES)
- VAQUÉ ALSINA, JORDI (SANT HIPÒLIT DEL VOLTREGÀ)
- RAURELL ROVIRA, NÚRI (SANT HIPÒLIT DEL VOLTREGÀ)
- PÉREZ, JACINTA (SANT HIPÒLIT DEL VOLTREGÀ)
- SANTANA MARQUES, JOSÉ (SANT JUST D'ESVERN)
- GELABERT, MERCÉ (SANT PERE DE RIBES)
- ANGELATS SERRA, MARTA (STA. COLOMA DE GRAMENET)
- TORRES SABATÉ, MÒNICA (STA. MARGARIDA DELS MONJOS)
- ROMERA VILLALBA, RAQUEL (STA. MARGARIDA DELS MONJOS)
- SADURNÍ SOLA, RAMON (STA. MARIA DEL CORCÓ)
- SALA CASAFONT, MERCÈ (SANTPEDOR)
- VILARDELL COLL, MONTSE (SENTFORES-VIC-)
- CANADELL VERDAGUER, JOSEFINA (SENTFORES-VIC-)
- DE LA TORRE, MARIA (SENTMENAT)
- MORGADO BARROSO, GABRIEL (SENTMENAT)
- BOSCH VIÑAS, NÚRIA (SITGES)
- SALDAÑA CAPARRÓS, AGUSTIN (SITGES)
- VIDAL IGLESIAS, NÚRIA (SITGES)
- BARRIOS ALCANTARILLA, JOSÉ (SÚRIA)
- FARRES PUJOL, MONTSE (SÚRIA)
- RIBERA BOVER, MARIA (TARADELL)
- HERRAIZ PÉREZ, VICTÒRIA (TERRASSA)
- GARRIDO, LOLA (TERRASSA)
- MONTOLIU MONTSALVATGE, MERCÈ (TERRASSA)
- FUSTÉ ARMENGOU, GEMMA (TERRASSA)
- LÓPEZ BRIONES, CONXI (TERRASSA)
- RUIZ, MARTA (TERRASSA)
- ROVIRA, ROSA (TERRASSA)
- FRIGOLA COMAS, MARGARITA (TERRASSA)
- WARVARZ, CARME (TERRASSA)
- JIMÉNEZ LÓPEZ, JESÚS (TERRASSA)
- MAINAR ARNAL, JOSÉ LUIS (TERRASSA)
- ALCAIDE SERRANO, LIDIA (TERRASSA)
- CLIMENT BORGOÑOZ, MERITXELL (TORRELAVIT)
- CUENCA POZO, RITA (VALLIRANA)
- MORATO PARES, MONTSE (VIC)
- GIMENO GIL, M. CARME (VILANOVA I LA GELTRÚ)
- LOZANO PELEGRÍ, MARINA (VILA-SECA)
- GRAU PAPIOL, JOSEPA (VILA-SECA)
- LLIGADAS MARTÍ, JAUME (VILADECANS)
- JIMÉNEZ MORENO, MERCEDES (VILADECANS)
- MASUET ROURA, JAUME (VILASSAR DE MAR)

ALGUNES FLEQUES I PREMIATS...

FORN SANT SEBASTIÀ (TARADELL)

FORN SABATÉ (CAPELLADES)

FORN VALLESPIR (BARCELONA)

"Molt bé, aquesta iniciativa del sorteig, la gent està molt contenta. És de les iniciatives que ajuden a la gent a veure i a trobar el bon pa." (Ramon Benet, propietari).

FORN BENET (SABADELL)

"Ens ha agradat molt aquesta iniciativa, ens sembla molt bona. Hem tingut moltes butlletes i això vol dir que la gent està animada. Si no, no hagués funcionat tan bé. Així fidelitzes una mica més el client: si li dones alguna cosa a canvi, sempre té més ganes de tornar a venir" (Carles Carné, propietari).

FORN CARNÉ (TERRASSA)

LA META

Creant Sabors

Les noves tendències a la fleca, segons Sylvain Herviaux

El MOF Sylvain Herviaux ofereix una 'master class' sobre pans nutritius i snacks equilibrats amb massa mare natural

Els mestres flequers més prestigiosos del món continuen desfilant per les aules de l'Escola de Flequers Andreu Llargués gràcies a la iniciativa posada en marxa pel seu director, Yohan Ferrant, que des de fa mesos està portant a la pràctica l'aposta per la formació de màxima excel·lència per als professionals interessats a evolucionar, millorar la seva oferta de productes i explorar les darreres tendències a la fleca internacional sense perdre de vista la tradició artesana i de qualitat.

Trajectòria espectacular

Així, el passat mes de novembre es va celebrar una 'master class' sobre noves tendències flequeres, pans nutritius i snackings equilibrats, a càrrec del mestre francès Sylvain Herviaux.

> Amb només 21 anys, Herviaux va guanyar el títol de Millor Jove Forner de França, i el 2011 va ser nomenat MOF

La carrera professional d'Herviaux és espectacular. Amb només 21 anys ja va guanyar el títol de Millor Jove Forner de França, un reconeixement al qual li van seguir altres premis fins a l'any 2011, quan va rebre el títol de Millor Obrer Forner Artesà de França (MOF).

L'any 2013, durant el quart Mundial del Pa, va ser l'entrenador de l'equip guanyador (França, Taiwan, Bèlgica), i també va guanyar el trofeu dels "ambassadeurs".

Nutrició i ecologia

En el decurs de la 'master class', que va ser seguida amb molta atenció i entusiasme pels assistents, Herviaux es va centrar en els pans nutricionals amb massa mare natural per tal d'ampliar la gamma de productes de fleca i snacks equilibrats, sans i ecològics.

Segons va explicar, la demanda del marcat i l'exigència dels clients obliga els flequers a cercar l'excel·lència en els productes

Així, Herviaux va ensenyar els alumnes a elaborar pans amb un alt valor nutricional amb farines ecològiques i diverses masses mare naturals. NEWSPA

Aplicant la creativitat a la brioixeria amb Yohan Ferrant

El director de l'Escola del Gremi va impartir una interessant 'master class' sobre nous sabors i textures a la brioixeria

Els passats dies 22 i 23 de novembre es va celebrar a l'Escola de Flequers Andreu Llargués una 'master class' sobre brioixeria creativa a càrrec del Yohan Ferrant, 'ambassadeur du pain' i director de l'escola gremial.

Adreçada a professionals interessats a millorar i diversificar la seva gamma de productes per tal d'atreure els clients, la formació es va celebrar en dues sessions teoricopràctiques de cinc hores cadascuna.

Dels clàssics a la innovació

En el decurs de la 'master class', Ferrant va aprofundir en diferents elaboracions creatives de brioixeria a partir de masses fermentades.

D'aquesta manera, els assistents van revisitar productes típics com ara el croissant i el brioix, partint de les modalitats més clàssiques per investigar formats innovadors, diferents farcits i textures i l'aplicació de les darreres tendències en el món de la brioixeria artesana.

> La formació es va centrar en productes com el brioix i el croissant, tot investigant formats, farcits i textures innovadors

Els alumnes van mostrar molt interès en tot moment, i van participar activament en el taller, fent preguntes molt encertades i prenent bona nota de tots els conceptes introduïts per Yohan Ferrant. NEWSPA

Fleca excel·lent, guanyadora i fàcil, segons Ludovic Richard

El MOF bretó va oferir un taller sobre productes flequers d'alta gamma optimitzant els temps de producció

En el marc de la programació de 'master classes' a càrrec de l'elit de la fleca internacional, l'Escola de Flequers Andreu Llargués va acollir els passats dies 22 i 23 de gener un taller a càrrec de Ludovic Richard, Millor Obrer Flequer Francès (MOF).

Una carrera excel·lent

Originari de Bretanya i fill de forner, Richard va començar la seva formació com a pastisser i, posteriorment va encaminar la seva carrera professional centrada en el món de la fleca.

Als 26 anys va obtenir el primer lloc a la Copa d'Europa (1997). Poc després, va quedar segon a la Copa del Món (1999) i, com a colofó, l'any 2000 va aconseguir el títol de Millor Obrer Flequer Francès.

L'any 2009, va començar una nova aventura professional al Japó. Amb l'ajuda d'un soci japonès, va obrir una pastisseria francesa a Tòquio l'abril de 2012 i una segona al 2013, al famós barri de Shibuya.

Com a formador, comparteix la seva passió per la pastisseria des de fa 20 anys, impartint classes a un batxillerat professional al centre de Bretanya.

> Richard va animar els assistents a donar importància a allò que realment importa, la qualitat del producte

A més a més, amb la seva experiència transmet els seus coneixements a França i altres molts països de tot el món com a consultor tècnic per a fleques, pastisseries o restaurants.

Gran manufactura

En el decurs de la 'master class' impartida a les instal·lacions de l'Escola Andreu Llargués, titolada 'La fleca d'alta gamma, fàcil i guanyadora', Richard va compartir amb els alumnes la seva forma d'enfocar la producció a la fleca, amb l'objectiu últim de crear productes de gran manufactura i qualitat, tot optimitzant al màxim els temps de producció.

Així, va animar els assistents a donar importància a allò que realment és rellevant, sempre amb l'ambició de crear productes conseqüents amb la fleca contemporània. NEWSPA

Continua la programació de master classes de luxe

L'elit de la fleca internacional segueix visitant l'Escola de Flequers Andreu Llargués amb interessants tallers

A través de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, en la seva aposta per la formació de màxima excel·lència, segueix programant 'master classes' a càrrec de mestres flequers de prestigi internacional.

Aquesta formació impartida per l'elit de la fleca mundial està coordinada pel director de l'Escola, Yohan Ferrant, qui, a més d'impartir ell mateix algunes d'aquestes 'master classes', ha escollit alguns dels mestres més reputats del sector a nivell internacional per tal d'oferir als alumnes una formació d'alt nivell, exclusiva, basada en la recerca de la màxima excel·lència a la fleca, tot millorant les tècniques d'elaboració i explorant les darreres tendències internacionals de la fleca i la pastisseria.

Una aposta triomfadora

Després de l'èxit assolit per la primera edició de les 'master classes' organitzades, durant els propers mesos, l'escola del Gremi manté ferm la seva aposta i acollirà sis noves 'master classes', cadascuna d'elles enfocada a un aspecte concret de la l'artesania flequera.

Per exemple, es farà formació sobre les tècniques de llargues fermentacions, tot conjugant la més ancestral tradició flequera amb les tendències amb més futur. Yohan Ferrant serà el responsable d'aquest taller que treballa tant amb farines biològiques com convencionals i que comptarà amb dues edicions (una a finals de febrer i d'altre a principis de març) gràcies a la bona acullida que n'ha tingut.

D'altra banda, l'italià Ezio Marinato ens portarà tots els secrets del 'panettone' i ens acostarà a la fleca d'excel·lència del país transalpí.

Així mateix, el MOF Olivier Magne se centrarà en la innovació en l'àmbit de la brioixeria, mentre que Hans Ovando ens mostrarà la seva particular visió de la pastisseria d'alta gamma.

Finalment, el francès Sébastin Chevallier ens ensenyarà com decorar amb 'pâte levée' amb creativitat i precisió en l'àmbit del 'pain party'. NEWSPA

- 'TÈCNIQUES DE LLARGA FERMENTACIÓ' (19 i 20 de febrer)
Per YOHAN FERRANT -França-.
Elaboracions amb farines biològiques i convencionals amb 16 h de fermentació en fred i a temperatura ambient.

- 'TÈCNIQUES DE LLARGA FERMENTACIÓ' (7 i 8 de març)
Per YOHAN FERRANT -França-.
Elaboracions amb farines biològiques i convencionals amb 16 h de fermentació en fred i a temperatura ambient.

- 'L'EXCEL·LÈNCIA DE LA FLECA ITALIANA I ELS SECRETS DEL PANETTONE' (16 i 17 d'abril)
Per EZIO MARINATO -Itàlia- ('Ambassadeur du paln', campió d'Europa de fleca 2003 i del món 2007 i autor del llibre 'Farina d'autore').
Tècniques d'elaboració en productes mediterranis, tant pans com assortit de salats.

- 'LA INNOVACIÓ DE LA BRIOIXERIA D'EXCEPCIÓ' (16 i 17 de maig)
Per OLIVIER MAGNE -França- (Millor Obrer Flequer Francès 2015).
Un dels flequers més innovadors de França amb una de les millors gammes de brioixeria de París.

- 'LA PASTISSERIA D'ALTA GAMMA BY HANS OVANDO' (26 i 27 de juny)
Per HANS OVANDO -Espanya- (Premi Millor Postres Gastronòmics París 2013 i Master World Chocolat 2008).
Novetats senzilles i 'guanyadores' en pastissos, cakes, brioixeria, postres de viatge, etc.

- 'PAIN PARTY' (data a determinar)
Per SÉBASTIEN CHEVALLIER -França- (Millor Obrer Flequer Francès 2011).
'Master class' sobre 'Pain party' per a decorar amb 'pâte levée' amb creativitat i precisió.

Per a més informació i inscripcions, contacteu amb el Departament de Formació del Gremi:
formacio@gremipa.com

Tot sobre les especialitats flequeres per a diades

Les diades són ocasions molt especials per als ciutadans dels nostres pobles i ciutats i, la fleca, sempre pendent de les necessitats dels seus veïns i clients, ha de acomplir amb excel·lència la seva tasca per tal que tothom pugui celebrar cada una de les dates assenyalades de l'any amb la seva especialitat flequera i/o pastissera, elaborada artesanalment i amb els màxims estàndards de qualitat.

Monogràfics

És per això que l'Escola de Flequers Andreu Llargués programa regularment cursos monogràfics centrats en cadascuna d'aquestes especialitats estacionals.

En els propers mesos, marcats pel Carnestoltes, la Quaresma i la Setmana Santa, aquests monogràfics se centraran en els productes protagonistes d'aquestes èpoques de l'any, com ara els deliciosos bunyols, les tradicionals mones o les variades i fascinants coques de recapte.

D'altra banda, també hi haurà temps per aprofundir en la xocolata, omnipresent durant la Setmana Santa; les quiches franceses, cada vegada més apreciades, i els sempre interessants productes de venda per impuls. NEWSPA

- ASSORTIT DE COQUES DE RECAPTE I QUICHES FRANCESES
13, 14 i 15 de febrer (15 hores).

- MONES INNOVADORES I ASSORTIT DE BUNYOLS (20 hores).
26, 27 i 28 de febrer i 1 de març

- BÀSIC DE XOCOLATA PER A PASQUA
21 i 22 de febrer (10 hores).

- PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS
12 i 13 de març (10 hores).

NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEGRAL PER A L'OBRADOR

QUALITAT, FIABILITAT, SERVEI, MANTENIMENT I EL CONSUM MÉS ECONÒMIC

noVAU GRUP
POLIN

Passatge Ferran, 9-11 - 08028 Barcelona
+ 34 93 333 44 46 - www.novaugrup.es

Text: B. G.

De la coca de llardons a la mona de Pasqua

Un repàs a totes les especialitats típiques, des del Carnestoltes a Setmana Santa, passant per la Quaresma

El calendari flequer està esquitxat d'especialitats de temporada que, com no podia ser d'una altra manera, animen la producció i les vendes dels productes forners.

L'època de Quaresma, que s'allarga des del Dimecres de Cendra fins a la vigília de Diumenge de Resurrecció és, segons la tradició cristiana, temps de recolliment, austeritat i penitència en memòria dels 40 dies de dejuni que sofrí Jesucrist al desert. Però això no ha impedit als flequers, des de temps antics, proporcionar als seus veïns valuosos moments de goig en aquestes setmanes d'abstinència.

Temps de coques

L'època d'excessos del Carnestoltes, prèvia a la severitat quaresmal, ve endolcida per la molt apreciada i calòrica coca de llardons, que tradicionalment ens ajudava a preparar-nos per al proper temps d'abstinència. De fet, antigament la coca de llardons només es podia trobar als establiments en l'època compresa entre el primer dijous del Carnestoltes (anomenat, precisament, Dijous Llarder o Dijous Gras) i el Dimecres de Cendra, que dóna fi al Carnestoltes. Avui en dia, es consumeix al llarg de tota la Quaresma, a més de per Sant Joan, com també és tradició.

D'altra banda, el mateix Dimecres de Cendra, la Quaresma arrenca amb una deliciosa especialitat: la coca d'arengada, una varietat concreta de la coca de recapte que tradicionalment es menja en ocasió d'aquesta diada. Així, l'enterrament de la sardina, i amb ella la fi del parèntesi de disbauxa que suposa el Carnestoltes, es fa menys amarg.

En qualsevol cas, la sardina es resisteix al seu 'enterrament' simbòlic, ja que la coca de sardines és molt comú en aquesta època de l'any.

Sense carn

La raó d'això és que, tradicionalment, el consum de carn estava vetat durant el temps de penitència de la Quaresma. Amb les saboroses sardines, els flequers oferien als clients una variant d'experiència gastronòmica, tot observant amb total obediència la prohibició dels productes càrnics.

La coca de sardines és típica de la Quaresma per la tradicional prohibició de consumir carn en aquesta època de penitència

Bunyols o brunyols

D'altra banda, els bunyols són protagonistes indiscutibles d'aquesta època. Els bunyols de Quaresma, també anomenats bunyols de l'Empordà o 'brunyols' (marca registrada a l'Empordà), són deliciosos en la seva simplicitat i consisteixen en un brioix llevat i fregit, aromatitzat i ensucrat. Antigament, només es comercialitzaven els dimecres i els divendres de Quaresma i Setmana Santa, però avui en dia es poden trobar gairebé cada dia.

No s'han de confondre amb els bunyols de vent, també deliciosos, consistents en boles de massa fregides elaborades amb farina de blat, llard o mantega i ous.

Del tortell a la mona

El Diumenge de Rams finalitza la Qua-

resma i comença la Setmana Santa, fita que se celebra amb el deliciós tortell de rams, que tradicionalment els padrins regalen als fillols després de missa. Pot ser farcit i decorat amb diversos ingredients, però el clàssic porta farciment de massapà i decoració de fruita confitada. No porta cap sorpresa, a diferència del tortell de Reis o el de Sant Antoni.

Finalment, la Setmana Santa finalitza amb la mona de Pasqua, també regalada pels padrins als fillols o pels avis als néts.

Tradicionalment, era una massa de coca amb forma de tortell elaborada amb sucre i altres llaminadures, amb ous durs a sobre, però actualment ha evolucionat, tant la seva forma com els seus ingredients, i la xocolata ha pres cada vegada més protagonisme en detriment dels ous, símbol de fecunditat arreu del món. NEWSPA

COCA DE SANT T'ESTIMO, UNA INICIATIVA EXITOSA DEL GREMI

Per aquestes dates, hi ha una festa molt especial: el 14 de febrer, diada de Sant Valentí, que la fleca contribueix a endolçar amb la Coca de Sant t'estimo, una especialitat que pot ser emprada per commemorar qualsevol ocasió especial, encara que no tingui un dolç tradicional.

La creació d'aquest pastís és una iniciativa promoguda fa alguns anys pel Gremi i que ha tingut una gran acollida entre els clients i els flequers. Com que aquest producte es pot fer extensible a altres diades sense especialitat flequera pròpia, també pot ser una bona opció, per exemple, pel Dia de la Mare.

www.dosipa.com - dosipa@dosipa.com T. 93 477 12 40 - c/. Vallespir, 10 - Sant Joan Despí - 08970 Barcelona

La Massa Mare Saint Honoré, part de l'única biblioteca de masses mare del món

La Massa Mare Saint Honoré d'Europastry s'ha convertit en la massa mare número 88 de l'única Biblioteca de Masses Mare del món. Aquesta singular biblioteca s'ubica a les instal·lacions Center for Bread Flavour a Saint Vith (Bèlgica) i conté en l'actualitat una vuitantena de masses mare de tot el món que destaquen per la seva biodiversitat i per ser representatives d'una zona geogràfica específica. Així, el centre només recull aquelles masses mare diferenciadores i úniques.

El president executiu d'Europastry, Jordi Gallés, així com el director d'R + D de la Divisió de Pa de la companyia, Jordi Caballero, van ser els encarregats de fer entrega de la Massa Mare Saint Honoré a Stefan Cappelle, director mundial de Masses Mares de Puratos, companyia impulsora d'aquesta iniciativa.

Inaugurada el 2013, la biblioteca té un doble objectiu. D'una banda, preservar la biodiversitat de les masses mare, a través de l'emmagatzematge, anàlisi i documentació de les masses. I, de l'altra, garantir la protecció de cada massa mare davant una possible fallada en el seu procés de refresc. NEWSPA

Guanyadors de la V edició del concurs d'Entrepans de Fripan

Fripan, marca de masses congelades del Grup Europastry, ha triat el guanyador de la V Edició del seu concurs d'entrepans d'autor. La recepta 'Bocata de sardines by Lizarran' de Carles Peguero ha estat escollida guanyadora a la final duta a terme al congrés gastronòmic Reale Seguros Madrid Fusión 2018.

El segon premi del concurs ha estat atorgat a Margarida Galdo, del restaurant Galipizza & Cia de Viveiro (Lugo) i la tercera posició l'ha obtinguda José Cortés, xef del restaurant Diablito, a la localitat mallorquina de Calvià. NEWSPA

Ireks tanca la formació del 2017 amb cursos sobre massa mare

Què és una massa mare, com s'elabora o quins són els seus avantatges són algunes de les qüestions que es van tractar durant l'últim curs formatiu d'Ireks el 2017.

Així, del 7 al 8 de novembre, Alejandro Montes i Francisco Montes van impartir dues jornades teòriques i pràctiques per explicar els avantatges de fer servir les masses mare 'clean label', com preparar-les de forma òptima i quines singularitats aporten cadascuna d'elles.

A partir de les receptes base suggerides, i amb les masses mare d'Ireks, cada professional forner pot escollir la dosificació que desitgi utilitzar per crear una gran varietat de diferents elaboracions. NEWSPA

Nova edició de 'Masters de la Boulangerie'

Europain acull aquest mes de febrer un nou certamen de 'Masters de la Boulangerie', que finalitzarà a l'elecció del mestre Flequer Mundial de 2018.

En aquesta edició de la prestigiosa competició professional, que és patrocinada per Lesaffre, competeixen 18 dels millor flequers de tot el món.

Més que un concurs

'Masters de la Boulangerie' no només es focalitza a escollir el millor d'entre els millors del sector flequer mundial, sinó que busca estimular la professió, impulsant les noves tendències, així com donar valor a la creativitat, servint d'inspiració per a molts altres.

Són tres dies d'intensa competició, on mostrar i apreciar destreses tecnològiques innovadores aplicades al món flequer.

Al jurat, entre d'altres experts d'àmbit mundial, hi trobem el flequer català Josep Pascual. NEWSPA

Bongard presenta Fermentolevain, la màquina de llevat líquid natural

Bongard ha presentat Fermentolevain, màquina de llevat líquid natural. Aquesta és una màquina concebuda principalment per a l'ús al forn i en la pastisseria, ja que la utilització de llevat líquid redueix el temps de pastat i millora notablement la qualitat i elasticitat de la massa, i obtenir, així, productes amb una textura i un sabor superiors.

Avantatges

Entre els seus punts forts, presenta una gran versatilitat per a obtenir múltiples tipus de productes diferents i una destacada rapidesa en la posada a punt del ferment natural líquid.

A la vegada, permet obtenir una major regularitat de qualitat i sabor. També influeix en la textura de la massa, ja que facilita que sigui més flexible, més extensible i més esponjosa.

Recordem, a més, que la massa mare s'obté per autòlisi, és creada només amb aigua i farina, i que el procediment és 100 % biològic.

El resultat final és un producte més lleuger i amb un volum d'entre un 25 % i un 30 % major, a més d'incrementar la seva durabilitat.

Fermentolevain proporciona avantatges econòmics i és de fàcil neteja i manteniment, a més senzill d'ús, en comptar amb un panell de control molt intuïtiu. NEWSPA

La comoditat de ser del Gremi

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES >>

>> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.

>> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.

>> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.

>> Gestió i assessorament en matèria administrativa.

>> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.

>> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.

>> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.

>> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.

>> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.

>> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.

>> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.

>> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.

>> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.

>> Agencia d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per a aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.

>> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.

>> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.

>> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

Antonio Caballero
Advocat del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Jubilació activa amb el 100 % de pensió

Com ja vam comentar a l'anterior edició del Newspa, la Llei 6/2017, de 24 d'octubre, de Reformes Urgents del Treball Autònom, ha introduït importants novetats per als treballadors per compte propi. I, entre elles, volem destacar la millora que introdueix en la jubilació activa dels treballadors autònoms, fins al punt de permetre compatibilitzar la pensió de jubilació al 100% amb el treball per compte propi, sempre que es compleixin determinats requisits.

Jubilació activa

Certament, des de l'any 2013 (Reial Decret-Llei 5/2013, de 15 de març) ja era possible compatibilitzar el treball per compte propi i la jubilació, però la prestació es reduïa en el 50% durant els temps que es continués treballant, independentment de la jornada i de l'activitat realitzada. Així, l'actual reforma de la ja existent "jubilació activa" suposa un reforç a la figura del "pensionista actiu", que cerca afavorir la continuïtat laboral dels treballadors que accedeixen a la jubilació. I encara que, aparentment, segons els experts, comptabilitzar el treball i el cobrament de la pensió al 100% no suposarà un estalvi per al sistema de la Seguretat Social, sí que s'espera que ajudi a aflorar situacions que actualment són fraudulentes i, especialment, la situació d'aquells autònoms que en certes activitats continuen de manera irregular treballant per al negoci, encara que perceben la prestació de jubilació de forma íntegra. Així, no és casualitat que siguin els treballadors autònoms els que més estan demandant aquest tipus de "jubilació activa", concretament vuit de cada deu sol·licitants, fet que s'explica principalment per les pensions més reduïdes a les que té dret aquest col·lectiu.

Requisits

Des del dia 26-10-2017, si vostè és un treballador autònom que treballa per compte propi i té contractat un empleat per compte aliè, podrà compatibilitzar la seva activitat empresarial amb el cobrament del 100% de la seva pensió, si compleix la resta de condicionaments ordinaris d'edat i carència de cotització corresponent. És a dir, el treballador autònom haurà de tindre l'edat ordinària de jubilació, d'acord amb el 205.1 LGSS, i així mateix, haurà de comptar amb una cotització suficient per poder tenir dret al 100% de la prestació (per a l'any 2018, 36 anys i 6 mesos). Per tant, per poder sol·licitar la jubilació activa s'ha d'haver arribat a la pensió màxima que li correspongui.

En aquest punt cal aclarir que la llei no delimita ni el tipus de contracte ni el percentatge de la jornada del treballador per compte aliè que s'ha de tenir, però possiblement en un futur immediat es podria tenir algun tipus de concreció per part de l'Administració sobre aquesta qüestió. Igualment, encara que la norma no regula el caràcter retroactiu de l'esmentada millora per als treballadors autònoms que ja es trobessin en una situació de jubilació activa amb anterioritat a la data d'entrada en vigor de la nova llei (això és del 26-10-2017), un recent criteri de l'INSS ha establert que aquesta millora resulta aplicable tant als nous sol·licitants de pensió com també a aquells pensionistes anteriors de jubilació activa que, complint el requisits previstos, sol·licitin l'increment de la pensió al 100%. Per tant, s'ha de recordar que, per accedir a la millora del 100% de la prestació de jubilació d'aquells que actualment estiguin ja cobrant el 50%, la modificació no es realitza d'ofici per part de l'Administració, i serà el mateix interessat qui haurà de realitzar la corresponent instància a l'òrgan gestor.

Cotització

Igualment, cal aclarir que durant el període en el qual es continuï realitzant el treball per compte propi, els autònoms acollits a la "jubilació activa" seguiran cotitzant a la Seguretat Social, però únicament per incapacitat temporal i per contingències professionals, i no per contingències comuns. A més, se li aplicarà una "cotització especial de solidaritat" del 8% sobre la base no computable per a prestacions. Per tant, aquesta cotització complementària no comportarà poder cobrar més quantia de pensió en el futur.

Autònoms societaris

Malgrat les mesures positives que en diverses matèries ha comportat la nova llei de reformes urgents del treball autònom, com la possibilitat de variar la base de cotització de forma més flexible, la devolució d'ofici en cas de pluriactivitat, la deducció de determinades despeses, les ajudes a dones autònomes o la reducció dels recàrrecs en cas d'endarreriments en els ingressos de les quotes socials, el punt negre de la nova normativa és la manifesta discriminació envers als "autònoms societaris" en matèria de "jubilació activa". Així, tal com va passar al Reial Decret-Llei 5/2013, de 15 de març, el legislador no els aplica la millora de poder accedir al cobrament del 100% de la pensió. Aquest benefici està pensat per als autònoms individuals i no per als autònoms membres de societats mercantils que seguiran accedint a la jubilació activa amb el 50% de la pensió. Per això, s'haurà d'esperar que el legislador comprengui la necessitat de superar aquest tracte desigual.

Finalment, li recordem que, davant de qualsevol dubte o aclariment que sigui necessari sobre la qüestió tractada, poden dirigir-se al Departament Laboral del Gremi. NEWSPA

> "Recordem que, davant de qualsevol dubte o aclariment que sigui necessari sobre la qüestió tractada, poden dirigir-se al Departament Laboral del Gremi"

Margarida Esteve
Departament d'Indústria del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

El transport d'aliments a temperatura regulada

El sector de la fleca i pastisseria ha evolucionat molt en els darrers vint anys, tant pel que fa a nous processos d'elaboració de pans congelats o precuits com per l'ampliació de l'abast de comercialització dels productes de pastisseria. Per aquesta raó és molt important que en tot moment quedi garantit que no s'ha trencat la cadena de fred quan conservem o transportem els productes des de l'obrador a altres establiments on es finalitzarà la seva cocció o es comercialitzaran directament. Anomenem cadena de fred al manteniment de manera uniforme de les condicions de temperatura òptimes per a cada producte segons les seves característiques des de la seva elaboració fins al seu consum.

El manteniment de la cadena de fred és fonamental tant per mantenir les condicions higièniques com per conservar les qualitats organolèptiques del producte per tal que arribi al consumidor final sense cap alteració en la seva composició, qualitat o higiene. És per aquesta raó que es troba regulat en diferents normatives transversals a tota la indústria alimentària, com el *Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d´abril de 2004*, pel qual s´estableixen les normes específiques d´higiene dels aliments d´origen animal (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, capítol IV de l'annex II (DOUE L núm.139, del 30/04/2004).

Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s´estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65, del 16/03/2000).

Quan es prepari una comanda per al seu transport hem de valorar si el producte requereix temperatura regulada, refrigeració o congelació i la durada del transport.

Per al transport de productes congelats, es requereix un vehicle congelador o frigorífic que garanteixi el manteniment d'una temperatura de -18º. Cal comprovar quan es rep la mercaderia que es troba a la temperatura correcta, i que no hi ha presència de gel o gebre en els envasos, senyal que s'ha trencat la cadena de fred.

Per al transport de productes que requereixin mantenir la cadena de fred, és a dir, productes sensibles a les variacions de temperatura i que els poden contaminar o alterar organolèpticament, com ara la nata, la crema o la trufa, es faran servir vehicles isoterms per a distàncies curtes, no superiors a mitja hora, i frigorífics per a la resta de desplaçaments.

Cal tenir en compte que un vehicle isoterm només disposa d'una caixa aïllant, que limita l'intercanvi de calor entre l'interior i l'exterior del vehicle, i no incorpora cap dispositiu que generi fred, com els vehicles frigorífics o refrigerats. És per aquesta raó que no es pot utilitzar mai per a transport de producte congelat i només serveix per a un breu espai de temps en producte que necessita temperatura controlada.

Els productes de pa i brioixeria sense requeriment de temperatura que es transportin sense envasar han d'estar obligatòriament en cistells, coves o recipients dels quals no sobresurtin i protegits per evitar-ne la contaminació. Aquests recipients es trobaran en bones condicions d'higiene i manteniment. Els vehicles es mantindran en bon estat d'ordre i neteja i no s'utilitzaran per al transport d'altres productes que no siguin aliments.

Si s'ha de combinar el transport de pa i pans especials amb productes que requereixen temperatura controlada, recomanem utilitzar contenidors frigorífics o isotèrmics portàtils homologats per a la indústria alimentària.

Com a pauta general, seguiu aquestes recomanacions a l'hora de transportar aliments que requereixin temperatura regulada:

- Els vehicles s'han d'ajustar al tipus de producte a transportar.
- Els vehicles i recipients han d'estar en correctes condicions d'higiene i manteniment.
- Estibar correctament els productes al seu interior per reduir al màxim el temps de descàrrega i mantenir la porta oberta el mínim temps possible.

Recordeu que és obligació de l'empresa mantenir en perfecte estat d'ordre, neteja i desinfecció l'establiment, estris i vehicles de transport, per la qual cosa és imprescindible motivar i implicar el personal sobre l'impacte que una mala higiene o una temperatura inadequada pot tenir sobre els productes que es transporten. NEWSPA

> "És obligació de l'empresa mantenir en perfecte estat d'ordre, neteja i desinfecció l'establiment, estris i vehicles de transport"

Pa de sègol de festa

- Amassar tots els ingredients amb ganxo 7 minuts a velocitat 1, i 3 minuts a velocitat 2. Posar la massa en cubeta i reposar 45 minuts a 30ºC.
- Dividir en peces de 500 g i bolejar suaument. Deixar reposar 15 minuts a temperatura ambient. Formar 'xusco' de 25 cm.
- Posar-hi farina a sobre i realitzar 10 talls. Fermentar 60' a 30ºC. Coure al forn a 250 ºC amb vapor durant 40 minuts aproximadament.
- Torrades: Un cop fred i reposat el pa, tallar llesques i torrar per les dues cares.

INGREDIENTS PA DE SÈGOL

- 3.600 g de farina de sègol integral
- 900 g de farina de semiforça
- 100 g de sal
- 100 g de mantega
- 1.300 g d'aigua
- 20 g de llevat
- 1.300 g de massa mare dura

TORRADA DE SALMÓ

- 1 Rodanxa de tomàquet
- 1 Rodanxa de formatge fresc
- Germinats
- Salmó fumat
- Ou filat

TORRADA DE PERNIL I PESTO

- Maionesa de pesto (100 g de maionesa, 50 g salsa pesto)
- Canonges
- Pernil salat
- Cogombrets laminats
- Olives de Kalamata
- Salsa pesto

TORRADA DE CEBA CONFITADA AMB BRIE

- Ceba confitada
- Rúcula
- Formatge brie
- Nous i pinyons torrats
- Olivada

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com
tritordeum

Brioche 'Coronne des Rois'

- Amassar amb ganxo tots els ingredients, excepte la mantega. Quan la massa es desenganxi del perol, afegir la mantega i pastar fins a la seva completa incorporació.
- Posar la massa en una cubeta tapada i deixar reposar 40' a temperatura ambient. Realitzar un plec i reservar a la nevera durant 12 hores.
- Dividir en peces de 300 g i bolejar. Deixar reposar durant 15 minuts a la nevera. Laminar a 5 mil·límetres de gruix i deixar reposar 15' en fred.
- Formar la corona i pintar-la amb ou. Fermentar 120 minuts a 30ºC. Pintar amb ou i realitzar els talls amb tisora, inclinant a 365ºC.
- Coure al forn a 220ºC durant 12 minuts. Apagar el forn i fornejar 6 minuts més.

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de semiforça
- 150 g de sucre
- 1 ratlladura de pell de llimona
- 1 ratlladura de pell de taronja
- 20 g de sal
- 35 g de mel
- 500 g de mantega a temperatura ambient
- 200 g de llet
- 500 g d'ou
- 40 g de llevat
- Aroma de vainilla

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Av. Cerdanya, s/n, nau 25-26
Polígon Pomar de Dalt
08916 - Badalona
☎ 934 650 065
Fax 934 650 441
cruzsl@cruzsl.es
www.cruzsl.es

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitrines frigorífiques a mida - nous conceptes - imatge corporativa - interiorisme i decoració
C/ Bailén 27
08915 - Badalona (Barcelona)
☎ 933 994 552
Fax 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

TERPAN, S.L.
Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

EMULIFT IBÉRICA, S.L.
Especialidades sin azúcar y bajas en calorías
C/ Copérnico nº 40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
☎ 932 191 851
Fax 932 138 236
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.bodylin.com

FARINES

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA, S.A.
Farina convencional i farina ecològica
Passeig del Riu, 66
08241- Manresa
☎ 938 727 942
Fax 938 727 932
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

FARINERA COROMINA Agri-Energia, SA
Girona, 155, apt. 4
17820 - Banyoles
☎ 972 583 363
Fax 972 581 797
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com

FILLS DE MORETÓ, S.A.
Rafael de Casanova, 79, apt. 182
08100 - Mollet del Vallès
☎ 935 705 608
Fax 935 700 132
www.instagram.com/fillsdemoreto
www.facebook.com/farinesmoreto/

LA META
Indústria, parc. 204R
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
Fax 938 891 182
www.ylla1878.com

INFORMÁTICA

DIR INFORMÁTICA
C/ Bolivia, 144-146, loc. 6
08018 - Barcelona
☎ 934 982 410
Fax 934 982 411
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es

MAQUINÀRIA

AMASADORAS SAUS, S.L.
C/ Carles Regàs Cavalleria, 9
Pol. Ind. El Verdaguer
Manlleu (Barcelona)
☎ 938 507 753
Fax 938 515 124
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com

BONGARD IBERIA, S.A.
Garbí, 18, Nau 3, P.I. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN, S.L.
Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores…Maquinaria de Panaderia amb la millor qualitat i servei
C/ Els Lladres 6, PI Ramonet
12550, Almazora, Castellón
☎ 964 216 912
Fax 964 252 115
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

COLIP ESPAÑA, S.L.
Rambla Catalunya nº 66, 5 D
08007 Barcelona
☎ 934 559 636
691 205 363
colip@colip.es
www.colip.com

EUROFOURS IBÉRICA, S.A.
C/ Sabino Arana 30-1º
08028 - Barcelona
☎ 932 296 900
Fax 932 296 902
www.eurofours.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS, S.L.
Carrer d'Asturias, 5
Polígon Industrial les Salines
08830 – Sant Boi de Llobregat
☎ 934 401 876
Fax 934 497 545
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

FORESPA
Forns - Màquines - Fred - Interiorisme. Oferim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins el servei tècnic.
Avenida Can Bordoll 87
Pol. Ind. Can Roqueta
08202 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 426 052
629 080 719
Fax 937 832 880
admin@forespa.es
www.forespa.es

FRIGUAL
Cambres de fermentació controlada a mida. Neveres i congelacions.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GASHOR EQUIPOS DE PANIFICACION, S.COOP.
Fabricants de forns de pa i pastisseria, Fermentació i Congelació, Sitges per a Farina, Segó i Sucre
Bulandegi Bidea 26
20150 ZIZURKIL (Gipuzkoa)
☎ 943 690 100
Fax 943 692 276
647 958 289
email: hornos@gashor.com
www.gashor.com

GPG GRUPO PRAT GOUET
Forns de pa i pastisseria, Carregadors, Fermentació i Congelació.
Pla dels Avellaners, 10. P.I.Santiga
08130 Santa Perpetua de Mogoda (Barcelona)
☎ 937 192 579
Fax 937 192 586
email: info@gpg.es
www.gpg.es

NOVAU GRUP
Forns, fermentació, rentaobjectes i llescadores
Pge. Jordi Ferran, 9-11
08028 - Barcelona
☎ 933 334 446
Fax 934 483 896
info@novaugrup.es
www.novaugrup.es

RESTORHOME, S.L.
Passeig Guayaquil, 39, nau 1
08030 - Barcelona
☎ 933 523 453
Fax 933 523 058
www.restorhometienda.es
www.restorhome.es
comercial@restorhome.es
tienda@restorhome.es

❐ RUBHIMA
Amplia gama de amasadoras, batidoras, cortadoras de pan, hornos, entre otras máquinas. Más de 40 años diseñando y fabricando.
C/Mallorca, 40. Pol. Ind. Can Canals
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SERMONT, S.A.
Amasadoras - Batidoras - Dosificadoras Pastas de té y magdalenas, - Hornos - Laminadoras - Lavautensilios y Rascadoras de latas - Maquinaria para chocolate.
Sepúlveda 140 bis
08011 - BARCELONA
☎ 934 231 510
Fax 934 254 710
sermont@sermont.es
www.sermont.es

❐ TERPAN, S.L.
Forns de pa i pastisseria. Maquinària, fred i fermentació controlada.
Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

PRODUCTES LÀCTICS

❐ SKI CATALUNYA SL
Fabricantes de productos lácteos y derivados: natas, preparados, trufas, postres, leche ecológica, mantequilla….
Siempre cerca del profesional
Avda. Santa Eulalia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 937 836 991
catalunya@skisa.com
www.skisa.com

SEGURETAT

❐ SAT VALLÈS
Instal·lació i manteniment sistemes de seguretat i extinció d'incendis
C. Fiveller, 171
08205 - Sabadell
☎ 902 026 339
info@satvalles.com
www.satvalles.com

UTENSILIS

❐ UTILCENTRE, S.L.
Mes de 200 m2 d'Exposició-Cash&Carry. Amb, Utensilis per Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata SELMI, S.R.L.
C/ Joan Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
☎ 938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com Botiga Online amb mes de 4000 referències.

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS truca'ns al 934 054 115 Rosa Mora – Telf. 610 368 145

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS
Panells de poliuretà injectat d'alta densitat de 60 mm. d'espessor.
Fixació per mitjà de ganxos excèntrics.
Acabat exterior amb xapaplastificada skinplate i interior amb xapa d'acer inoxidableper garantir la seva durada.

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC
Intuïtiu i fàcil d'utilitzar. Es poden memoritzar fins a 3 programes per adaptar-se a la feina diària de cada forner i als seus productes.

SISTEMA D'HUMITAT:
Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES
Portes resistents,
de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.
Sistema d'oberturai tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d'alta potència.

Duero, 62 (08223) TERRASSA
BARCELONA . +34 93 731 08 04

www.frigual.com
export@frigual.com
facebook.com/frigual

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 frigual

BORSA DE NEGOCIS

ES TRASPASSA

A Barcelona.
Zona cèntrica, molt transitada.
Obrador de 350 m², completament equipat amb maquinària moderna.
Botiga en ple funcionament.

Sr. Rafael 934 287 473
Sr. Paco 615 438 431

203

ES VEN

Vitrina bombonera, frigorífica.
Pràcticament nova.
Preu a convenir.

Sr. Joan Josep
938 988 108

203

ES VEN

· Forn elèctric marca RUBHIMA de 6 llaunes i 2 boques.
· Forn elèctric marca DOBRA de 5 llaunes.
En perfecte estat.

Sr. Benet
618 910 319

208

ES TRASPASSA, A MANLLEU

Forn de pa amb despatx annexe i un altre independent.
En molt bones condicions i a ple rendiment.

Sr. Francisco
678 591 297

204

ES VEN MÀQUINA

Cremador de pellets CREMAX KK100.

Sr. Ramon
659 013 423

202

ES VEN

Industria d'elaboració i venda de pa i pastisseria al Baix Llobregat. En ple funcionament.

Sr. Josep Lluís
638 422 636

209

ES TRASPASSA

Forn de pa amb botiga annexa, al Vallès Occidental. Maquinaria en perfecte estat.

Sra. Isabel
699 504 829

209

ES TRASPASSA

A Barcelona, obrador amb botiga en ple funcionament.

Sr. Joan
933 522 701

205

ES TRASPASSA

A Ripollet, obrador de pa amb botiga annexa.
En perfecte estat.

Sr. Jaume
620 702 107

205

Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.

Enviï el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.
E-mail: secretaria@gremipa.com

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

kripton s.l.u.
agència d'assegurances vinculada

- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària.
- Vida.
- Llar.
- Automòbils, vehicles comercials, motocicletes, ...
- Decessos.
- Comunitats de propietaris, edificis.

SOLRED

Descompte de 0,048 €/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

- Assessorament.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

Els agremiats tindran un 20 % de descompte en el PACK TUTOR de servei de formació i posada en marxa inicial.

Sabadell

Condicions especials per als associats en Pòlisses de Crèdit, Hipoteques, Fons d'Inversió, Plans de Pensions, Préstecs, etc. **Retorn del 10 % de la quota gremial fins a 50 euros anuals.**

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

Cambres i armaris de fermentació controlada, vitrines frigorífiques, cambres de congelació ràpida, cambres de conservació, dipòsits d'aigua freda i una gran gama de productes...

Fabricació de vitrines especials a mida

Carrer d'Asturias, nº 5. Poligon Industrial Les Salines. 08830 Sant Boi de Llobregat. BCN. **T** 93 440 18 76 **F** 93 449 75 45 **E** info@exclusivasfrigorificas.com **www.exclusivasfrigorificas.com**

100% FARINA PRODUÏDA AMB ENERGIA 100% RENOVABLE

ELS MILLORS BLATS ECOLÒGICS · KM-0: PROXIMITAT I QUALITAT

FARINERA COROMINA · BANYOLES 1897

NOVES FARINES ECOLÒGIQUES

força, integral i panificable

Alimentaria 2018

Del 16 al 19 d'abril la Farinera Coromina estarà present a la Fira Alimentària 2018 de Barcelona. Un esdeveniment internacional de referència per a tots els professionals de la indústria de l'alimentació, begudes i food service. Una cita obligada amb la innovació, les últimes tendències i la internacionalització del sector.

SALÓ: MULTIPLE FOODS

PAVELLÓ: NÚMERO 2 · CARRER B

STAND: NÚMERO B230

Visita'ns!

SI ETS CLIENT NOSTRE ET REGALEM L'ENTRADA A LA FIRA

120 ANYS

FARINERA COROMINA
c/ Girona, 155 · 17820 Banyoles (Girona) · Tel. 972 58 33 63 · Fax. 972 58 17 97 · farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com