



CURSOS DE OBRADOR

PAN ELABORADO A MANO

FECHAS:

Del 15/02/2019 al 01/03/2019

OBSERVACIONES:

12 horas 3 viernes del 15/02/19 al 01/03/19 de 16:00 a 20:00

EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
- Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
- Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
- Ropa de trabajo para el obrador
- Los productos elaborados para ser degustados a tu domicilio.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Certificado de asistencia.

PRECIO:

195€

INSCRIPCIÓN: Departamento de Formación del Gremio de Panaderos de Barcelona. Cristina Garcia
cgarcia@gremipabcn.com
Tf. 93.215.55.00

IMPARTICIÓN: Escola de forners de Barcelona, c / Pau Claris, 141 (baixos). Barcelona.

DESTINATARIOS

Personas interesadas en conocer como hacer pan con las manos y en su propia cocina de casa, siguiendo viejas tradiciones panaderas artesanas.

No se requieren conocimientos previos.

OBJETIVOS

Conocer los principales ingredientes del pan así como un procedimiento sencillo y eficaz de trabajarlos en todas sus fases desde el amasado hasta su cocción.

DURACION

12 horas (3 sesiones de cada 4 horas cada una).

CONTENIDOS

ESTUDIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES INGREDIENTES DEL PAN.

- Las harinas .
- La sal
- La levadura.
- Las masas madre.
- El agua

PROCESOS:

- El amasado a mano.
- El reposo en bloque en frío positivo.
- La fermentación
- El horneado y sus técnicas.
- El vapor en el pan.

ELABORACIONES:

- Pan de payes.
- Pan del priorato.
- Pan multicereales.

METODOLOGIA

Práctica y activa en la que todos los asistentes elaboran individualmente sus panes con la atención personalizada de nuestro formador. El amasado se realiza en 8 minutos siguiendo una nueva técnica ideada por el profesor Tony Valls.

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Escuela de Panaderos de Barcelona "Xavier Vilamala" c/ Pau Claris, 141. - Barcelona

ACREDITACION

Certificado de asistencia

