



TALLERES PRÁCTICOS DE OBRADOR

ELABORACIÓN DE MACARONS

FECHAS:

Del 15/02/2019 al 15/02/2019

OBSERVACIONES:

3 horas Viernes 15/02/19 de 16:30 a 19:30

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.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

PRECIO:

65€

INSCRIPCIÓN: Departamento de Formación del Gremio de Panaderos de Barcelona. Maica Minguell
mminguell@gremipabcn.com
Tf. 93.215.55.00

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

DESTINATARIOS

El curso se dirige a las personas aficionadas a la pastelería que deseen iniciarse en la elaboración artesanal de macarons (galletas).

OBJETIVOS

El macaron es un tipo de galleta característica de la repostería y la gastronomía tradicional. Tomando como ingredientes básicos la clara de huevo, la almendra molida, el azúcar glas y el azúcar, su elaboración admite múltiples combinaciones proporcionando a este pequeño dulce una gran variedad de sabores.

En el curso se proporcionan conocimientos sobre técnicas y trucos útiles tanto para la selección de ingredientes como para la elaboración de este producto en el domicilio particular.

DURACION

3 horas

CONTENIDOS

Los ingredientes. Criterios de selección.

Técnicas y trucos para su elaboración. Aplicación práctica.

Elaboraciones:

- Macarons de avellana tostada y chocolate.
- Macarons de pistacho y frambuesa.
- Macarons de almendra y trufa.

Degustación y análisis organoléptico.

METODOLOGIA

Práctica y activa en la que los participantes elaboran en pequeños grupos e individualmente sus macarons con la atención personalizada de nuestro formador.

LUGAR DE IMPARTICION

Escuela de Panaderos de Barcelona Xavier Vilamala. C/ Pau Claris, 141. baixos - Barcelona

ACREDITACION

Certificado de aprovechamiento del curso.

