



CURSOS DE OBRADOR

ELABORACIÓN DE MASAS DE HOJALDRE

FECHAS:

Del 15/04/2019 al 17/04/2019

OBSERVACIONES:

12 horas 3 sesiones de 4 horas del 15/04/19 al 17/04/19 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.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Atención post-curso
- Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

PRECIO:

265€

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.

DESCRIPCION

En este curso te introducimos en el mundo del hojaldre. Una antigua masa crujiente que ya es considerada como uno de los clásicos de la pastelería, repostería y bollería. A lo largo del tiempo el hojaldre ha ido evolucionando e incorporándose en muchas y variadas elaboraciones tanto dulces como saladas, algunas de las cuales te las presentamos en este curso.

OBJETIVO

Las personas interesadas en iniciarse o mejorar en la práctica de la pastelería tradicional casera, aprenderán cómo es el proceso de elaboración de productos de hojaldre y sus características técnicas básicas, de manera que puedan utilizar lo aprendido de forma inmediata en su propio domicilio.

DURACION

12 horas distribuidas en 3 sesiones.

CONTENIDOS

SESION 1. PREPARACIÓN DEL HOJALDRE..

- . Los diferentes tipos de hojaldre.
- . Ingredientes y utensilios.
- . El amasado.
- . El laminado
- . Conservación.
- . La crema pastelera.

SESIÓN 2. HOJALDRE DULCE.

- . Elaboración de piezas dulces.
- . Tatin manzana.
- . Tortel de crema.
- . Bandas de fruta.
- . Mil hojas.
- . Palmeritas y lazos.

Sesión 3. Hojaldre salado.

- . Elaboración de piezas saladas.
- . Pizzas de hojaldre.
- . Caña de frankfurt y mostaza.
- . Banda salada de salmón ahumado.
- . Chips salados.
- . Lacitos de queso y oregano.

METODOLOGIA

Práctica y activa en la que cada participante elabora en el obrador sus productos con el soporte personalizado del formador.

ACREDITACION

Certificado de aprovechamiento

LUGAR DE REALIZACION

Escuela de Panaderos de Barcelona. c/ Pau Claris, 141 - bajos.

