



Cursos Monogràfics

LOS CROISSANTS RELLENOS (TONI VERA)

FECHAS:

Del 08/05/2019 al 08/05/2019

OBSERVACIONES:

4 horas miercoles 08/05/19 de 16:00 a 20:00

EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica y práctica.
- 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:

85 (agremiats 65€)€

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.

DESCRIPCIÓN:

El Pastelero Toni Vera ganador del IX Concurso al Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España impartirá en nuestra escuela un curso Monográfico de un amplio surtido de Croissants rellenos.

Objetivo: Conocer los secretos de la elaboración de los mejores croissants rellenos artesanos.

PROGRAMA:

Receta y técnica de elaboración paso a paso del croissant con poolish con largas fermentaciones, con un resultado final muy crujiente, alveolado y buenas capas de hojaldre, donde aprenderemos la técnica, procesos y productos para ampliar la oferta de nuestros establecimientos.

Contenidos: Sneckes, croissants de frambuesa, de chocolate con crumble de almendra, praline con avellanas caramelizadas, gruyère y jamon, gelificado de frutas, amplio surtido de bollería salada aprovechando la masa de croissant.

Acreditación:

Certificado acreditativo de aprovechamiento del curso.

DURACIÓN:

4 horas distribuidas en una sesión de 16:00 a 20:00

LUGAR DE REALIZACIÓN:

Escola de Flequers de Barcelona

Pau Claris, 141

08009 Barcelona

