

CALENDARIO Máster de Chocolate 2017



escolapastisseria
gremidebarcelona

Semana del 16 - 20 de enero

	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
MAÑANA	10h-14h Cultivo del cacao y <i>Bean to bar</i> Olivier Fernández	10h-12h Cata de Chocolate Daniel Hughes - 12h Frédéric Bau	Masas fermentadas Oriol Balaguer	Bombonería y formulación Luis Robledo	Química y pectinas Pere Castells
TARDE	16h- 19.30h Antropología del chocolate Paola Jeannette	Pastelería Frédéric Bau			Bombonería y formulación Luis Robledo

Semana del 23 - 27 de enero

	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
MAÑANA	10h-14h Pieza de chocolate Saray Ruiz	Bean to bar Annie Kamin	Moldeado con chocolate Alberto Barrero	Bombón de molde Carles Mampel	Pastelería de diseño Frank Haasnoot
TARDE			16h- 19.30h	Postre de restaurante L. Otamendi & S. Corral	

Semana del 30 de enero al 3 de febrero

	LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
MAÑANA	10h-14h Individuales Josep M^a Rodríguez	Tartas Yann Duytsche	Nuevas tecnologías Jordi Puigvert	Pastelería Maties Miralles	LIBRE
TARDE				16h- 19.30h	Grajeas Josep M^a Ribé
					18h CLAUSURA