

CALENDARIO Máster de Chocolate 2019



escolapastisseria
gremidebarcelona

Semana del 21 - 25 de enero

		LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
MAÑANA	10h - 14h	Historia y cultivo del cacao Olivier Fernández & Paola Vera	Tartas de viaje Yann Duytsche	Petit fours Stéphane Weber	Pastelería Kirsten Tiballs	Pastelería Kirsten Tiballs
	TARDE	16h - 19.30h				

Semana del 28 enero - 1 febrero

		LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
MAÑANA	10h - 14h	Pieza de chocolate Saray Ruiz	Figura chocolate <i>Showpieces</i> Frank Haasnoot	Figura chocolate <i>Showpieces</i> Frank Haasnoot	Postre de restaurante Lety Otamendi & Santiago Corral	Postre de restaurante Lety Otamendi & Santiago Corral
	TARDE				16h - 19.30h	Panettone Jose Romero

Semana del 4 al 8 de febrero

		LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
MAÑANA	10h - 14h	Formulación y bombones César Romero & Alberto Barrero	Stéphane Leroux	Stéphane Leroux	Bean to bar Dandelion San Francisco	La Pastisseria de Barcelona Josep Maria Rodríguez
	TARDE					16h - 19.30h