

# MASAS FERMENTADAS INTERNATIONAL OPEN WEEK

Este curso te permitirá adentrarte en el mundo de las masas, con todas sus técnicas de fermentación.

Del 1 al 12 de marzo de 2021

Horario: De lunes a viernes,  
de 10:00 a 14:00 h



## CONTENIDO DEL CURSO

---

1. Pre-fermentos para las masas: funciones y desarrollo

---

2. Componentes de los ingredientes de los amasados

- Reposos de piezas en bloque
  - Reposos de piezas
  - Fermentaciones en frío
- 

3. Preparación de rellenos

- Preparación de diferentes decoraciones
- 

4. Horneado de piezas: finalización del producto decorado, ensamblado y empaquetado

---

5. Preparación del buffet final

- Resumen final de todas las elaboraciones
- 

Esa misma tarde será el Open Day del tema tratado

Piezas a elaborar: pan con poolish, burgues, pan de tomate, gofres salados, pan de remolacha, focaccias, pizzas, berlinas, cinnamon rolls, masas laminadas, pan de molde y brioche salados y dulces

**Solicita más información en:**

[admisiones@escoladepastisseria.cat](mailto:admisiones@escoladepastisseria.cat)

**(EPGB)<sup>EE</sup>**

PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

Plaça Pons i Clerc, 2

08003 Barcelona

T. +34 93 268 78 77

[www.escoladepastisseria.cat](http://www.escoladepastisseria.cat)