

PANETONNE INTERNATIONAL OPEN WEEK

Curso dedicado exclusivamente a este producto mágico, donde podrás ampliar tus conocimientos al más alto nivel.

Del 5 al 9 de octubre de 2020
Horario: De lunes a viernes,
de 10:00 a 13:45 h



CONTENIDO DEL CURSO

1. Teoría sobre las harinas: tipología y características

 2. Componentes de las levaduras madre
 - Activación de una masa madre líquida y transformación a sólida

 3. La fruta confitada: características y elaboración
 - Elaboración y preparación del chocolate Bean To Bar
 - Iniciación del primer amasado

 4. Preparación de las recetas auxiliares
 - Ejecución del segundo empaste
 - Reposos y boleados del producto

 5. Cocción del producto
 - Glaseado y decoración
 - Empaquetado y conservación del producto
 - Costes del producto
-

Esa misma tarde será el Open Day del tema tratado

Solicita más información en:
admisiones@escoladepastisseria.cat

(EPGB)^{EE}

PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

Plaça Pons i Clerc, 2
08003 Barcelona
T. +34 93 268 78 77

www.escoladepastisseria.cat