

BEAN TO BAR 100% Y APLICACIONES OPEN WEEK

Detrás de un gran chocolate hay muchas variables, y casi todas en manos del campesino. Más beneficio para el campesino, más control y conocimiento para el chocolate. ¿Nos acompañas en este apasionante viaje?

Del 19 al 23 de abril de 2021

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



CONTENIDO DEL CURSO

1. Origen

- Cultivo
 - Transformación
 - Procesos de fabricación
 - Marcas comerciales
 - Industria
-

2. Cata (teórico/práctico)

- Detención de orígenes
 - Compra
 - Análisis sensitivo
 - Cata de orígenes
 - Test Bean To Bar
-

3. Fabricación (práctico)

- Selección
 - Tostados
 - Pelado
 - Molturación
 - Conchado y granulometría
 - Maduración
 - Atemperado
-

4. Recetas (práctico)

- Origen Colombia
 - Porcentajes 70%
 - Chocolate con leche
 - Panela
 - Especias
 - Liofilizados
 - Caramelo
-

5. Recetas con Bean To Bar

- Sacher de naranja
 - Brownie
 - Cookies criollas
 - Batido de chocolate
 - Ganache, caramelo y sal
-

Solicita más información en:

admissions@escoladepastisseria.cat



PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

Plaça Pons i Clerc, 2

08003 Barcelona

T. +34 93 268 78 77

www.escoladepastisseria.cat