

BEAN TO BAR 100% I APLICACIONES OPEN WEEK

Darrere d'una gran xocolata hi ha moltes variables, i gairebé totes en mans del pagès. Més benefici per al pagès, més control i coneixement per a la xocolata. Ens acompanyes en aquest apassionant viatge?

Del 19 al 23 d'abril de 2021
Horari: de dilluns a divendres,
de 10:00 a 14:00 h



CONTINGUT DEL CURS

1. Origen

- Cultiu
 - Transformació
 - Processos de fabricació
 - Marques comercials
 - Indústria
-

2. Tast (teòric/pràctic)

- Detecció d'òrigens
 - Compra
 - Anàlisi sensitiva
 - Tast d'òrigens
 - Test Bean To Bar
-

3. Fabricació (pràctic)

- Selecció
 - Torrats
 - Pelat
 - Mòlta
 - Conxatge i granulometria
 - Maduració
 - Temperat
-

4. Receptes (pràctic)

- Origen Colòmbia
 - Percentatges 70%
 - Xocolata amb llet
 - Panela
 - Espècies
 - Liofilitzats
 - Caramel
-

5. Receptes amb Bean To Bar

- Sacher de taronja
- Brownie
- Galetes criolles
- Batut de xocolata
- Ganache, caramel i sal

Sol·licita més informació a:

admissions@escoladepastisseria.cat



PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

Plaça Pons i Clerc, 2

08003 Barcelona

T. +34 93 268 78 77

www.escoladepastisseria.cat