PEE_OPEN WEEKS

BEAN TO BAR 100% I APLICACIONS 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 9 al 13 de maig de 2022
Horari: de dilluns a divendres, de 10h a 14h.

EPGB EE
PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

CONTINGUT DEL CURS

1. Origen
   · Cultiu
   · Transformació
   · Processos de fabricació
   · Marques comercials
   · Indústria

2. Tast (teòric/pràctic)
   · Detecció d'orígens
   · Compra
   · Anàlisi sensitiva
   · Tast d'orígens
   · 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:
admisiones@escoladepastisseria.cat

(EPGB) EE
PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

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

www.escoladepastisseria.cat