PEE_OPEN WEEKS

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 9 al 13 de mayo de 2022
Horario: De lunes a viernes, de 10h a 14h.

(EPGB) EE
PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

CONTENIDO DEL CURSO

1. Origen
   · Cultivo
   · Transformación
   · Procesos de fabricación
   · Marcas comerciales
   · Industria

2. Cata (teórico/práctico)
   · Detección 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:
admisiones@escoladepastisseria.cat

(EPGB) EE
PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

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

www.escoladepastisseria.cat