

# BOLLERÍA

## INTERNATIONAL OPEN WEEK

ESTE PRODUCTO TE PERMITIRÁ ADENTRARTE EN EL MUNDO DE LAS MASAS, CON TODAS SU TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN.

**DEL 24 AL 28 DE ABRIL DE 2023**

**HORARIO: 9h a 15h, de lunes a viernes**  
**PRECIO: 1400€ (Agremiados 25% descuento)**



# BOLLERÍA

## INTERNATIONAL OPEN WEEK

### CONTENIDO DEL CURSO

#### 1. Pre-fermentos para las masas: funciones y desarrollo

#### 2. Componentes de los ingredientes de los amasados

- Reposos de piezas en bloque
- Reposos de piezas
- Fermentaciones

#### 3. Preparación de rellenos

- Preparación de diferentes decoraciones

#### 4. Horneado de piezas: finalización del producto decorado, ensamblado y empaquetado

#### 5. Preparación del buffet final

- Resumen final de todas las elaboraciones

#### Piezas a elaborar:

**Croissants, Kouglof, Stollen,  
Cinnamon rolls, Brioche,  
berlinas y masas laminadas.**

**CLAUSURA:** ENTREGA DE DIPLOMAS Y BUFFET DE PRODUCTOS ACABADOS  
(LA TARDE DEL ÚLTIMO DÍA)

### MÁS INFORMACIÓN:

[admisiones@escoladepastisseria.cat](mailto:admisiones@escoladepastisseria.cat)