



curso de nivel básico

HORARIOS Y PRECIOS

HORARIO: miércoles y jueves de 16 a 20 h.

PRECIOS:

- GENERAL: 380 euros
- SOCIOS Y EXALUMNOS: -10% dto
- TRABAJADORES EN RGS: hasta 100% bonificable en función de los créditos disponibles de la FUNDAE
- INCLUYE: DELANTAL, GORRO, TEMARIO, DIPLOMA ACREDITATIVO Y TODOS LOS MATERIALES PARA EL DESARROLLO DE LAS RECETAS.

CONTACTO

+34 620 660 034

CENTROFORMACION@FEGREPPA.COM

WWW.FEGREPPA.ES

DIRECCIÓN

Nuestros obradores se encuentran dentro de la Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de Valencia.

Está equipados como si fueran un horno profesional.

Estamos en la
CALLE LANDERER, 1
46003- VALENCIA
ESPAÑA

Masterclass iniciación en bollería dulce y salada

3 al 25 de octubre 2018

OBJETIVOS

- Aprenderemos desde la base todas las técnicas y conoceremos los ingredientes para desarrollar productos artesanales de bollería, tanto dulce como salada.
- Al finalizar el curso el alumno será capaz de elaborar diferentes piezas con masa hojaldrada, danesa, brioche, etc.

PROGRAMA

- **BRIOCHE Y DERIVADOS:**
BRIOCHE FRANCÉS, MASA DE BOLLERÍA VALENCIANA, PANQUEMADO, MONAS, ROSCO DE SAN BLAS, ENSAIMADAS, SUIZOS, MEDIAS NOCHES, ETC.
- **MASA DE CROISSANT:**
CROISSANT RECTO, CURVO, CROISSANT DE MANTEQUILLA, NAPOLITANAS DE JAMÓN YORK Y QUESO, CHOCOLATE, CREMA, CARACOLAS, FRIVOLIDADES SALADAS Y DULCES.
- **MASA DANESA:** ALREDEDOR DE SIETE O DIEZ CLASES DE FORMAS, RELLENOS Y TERMINACIONES DIFERENTES. NARCISOS, PAJARITAS, SAQUITOS, FLORES, LAZOS, ESPIRALES, ETC.
- **MASA DE HOJALDRE:** CAÑAS, PASTELES DE MANZANA, CABELLO DE ANGEL, CHOCOLATE, EMPANADILLAS SALADAS, FRIVOLIDADES, ETC.

