



**CURSOS  
DE**

**V**

**E**

**R**  
**2021**


**A**

**N**

**O**

CENTRO DE  
FORMACIÓN  
PROFESIONAL DE  
PANADERÍA  
Y PASTELERÍA

[www.fegreppa.es](http://www.fegreppa.es)- [@sucre.farina](https://www.instagram.com/sucre.farina)  
Avd. General Avilés, 32 bajo- 46015- Valencia



# pasa el mes de julio formándote en panadería o pastelería

## **Dirigido a:**

Personas interesadas en aprender PANADERÍA y/o PASTELERÍA

## **Grupos:**

Reducidos  
Entre 8-15 personas

## **Edades**

Desde 14 años en adelante

## **Reservas**

Reserva de plaza llamando al 620 660 034.

## **Nuestras instalaciones:**

Totalmente nuevas desde enero 2021. Están equipadas como un obrador profesional. Cuentan con medidas de higiene adaptadas a la normativa COVID.

## **Nuestro profesorado:**

Titulados con más de 5 años de experiencia en el sector de la formación específica de panadería y pastelería

## **Lo que incluye:**

Los cursos son totalmente prácticos. Todos los días se elaboran recetas y se llevan los productos elaborados a casa. En el precio del curso está incluido el material de uso y todos los ingredientes, recetario y diploma acreditativo. Se entregará también un delantal.





# panadería

**5 al 9 de julio**

## INICIACIÓN EN PANADERÍA 1. APRENDE DESDE LA BASE

PREFERMENTOS: MASA MADRE, MASA VIEJA, ESPONJA.  
TÉCNICAS BÁSICAS: AMASADO A MÁQUINA Y A MANO.  
FERMENTACIÓN.  
ELABORACIONES: PAN COMÚN, PAN FRESADO, PAN INTEGRAL.  
DIVERSOS FORMATOS DE PAN.

**12 al 16 de julio**

## INICIACIÓN EN PANADERÍA 2. AVANZA HACIA PRODUCTOS MÁS ESPECÍFICOS

PREFERMENTOS: MASA MADRE, POOLISH, BIGA.  
TÉCNICAS INTERMEDIAS: AMASADO, AUTÓLISIS, TANG ZHONG.  
FERMENTACIÓN EN BLOQUE Y EN PIEZA  
ELABORACIONES: PANES DE ALTA HIDRATACIÓN, PAN DE  
MOLDE, PAN DE HAMBURGUESA, MASA DE PIZZA,  
ROSQUILLETAS VARIADAS.

Estos cursos se realizan de **lunes a viernes** en horario de 9 a 14h.  
**El precio incluye materiales, temario, diploma y todas las piezas realizadas.**

**Iniciación en Panadería 1 (25 h): 150 €**

**Iniciación en Panadería 2 (25 h): 175 €**

**Precio dos semanas completas: 300 €**

**curso práctico, grupos reducidos**



# pastelería

5 al 15 de julio

## INICIACIÓN EN PASTELERÍA 1.

APRENDE LAS BASES DE LA PASTELERÍA ARTESANA.

**SEMANA 1.** MASAS BATIDAS Y ESPONJADAS • TIPOS DE BIZCOCHOS: LIGEROS, PESADOS Y COCIDOS • CREMAS Y RELLENOS BASE • TÉCNICAS Y CORRECCIÓN DE POSIBLES DEFECTOS •

**ELABORACIONES:** BIZCOCHO PLANCHA, GENOVESA, MAGDALENAS, BIZCOCHO SACHER, BROWNIE, MERENGUES, CREMA PASTELERA, CREMA INGLESA, TRUFA LIGERA Y CHANTILLY.

**SEMANA 2.** MASAS QUEBRADAS Y ESCALDADAS • TIPOS DE QUEBRADAS DULCES Y SALADAS: PASTA BRISA Y PASTA SABLÉ • TÉCNICAS Y CORRECCIÓN DE POSIBLES DEFECTOS •

**ELABORACIONES:** TARTALETAS DE PATATA Y ROMERO, TARTALETAS DE PERA Y FRANGIPANE, TARTA DE NARANJA, ALBARICOQUE Y CHOCOLATE • PASTA CHOUX Y SUS VARIANTES: PROFITEROLES Y ECLAIRS • PARIS BREST, ECLAIR DE QUESO Y CÍTRICOS, PROFITEROLES DE CACAO CON CRAQUELIN.

19 al 29 de julio

## INICIACIÓN EN PASTELERÍA 2.

ADQUIERE NIVEL EN PASTELERÍA TRADICIONAL

**SEMANA 3.** MASAS FRITAS • MASAS LEUDADAS: BRIOCHE • RELLENOS Y DECORACIONES: CREMAS, MERMELADAS, JALEAS. TÉCNICAS Y CORRECCIÓN DE POSIBLES DEFECTOS.

**ELABORACIONES:** DONUTS, BUÑUELOS, BERLINAS, PESTIÑOS. PAN DULCE, RELLENOS VARIADOS, ETC.

**SEMANA 4.** ELABORACIÓN DE TARTAS SEMIFRÍAS Y DECORACIÓN • TIPOS DE SEMIFRÍOS: EN CREMA Y EN PASTEL, BAVAROIS, MOUSSE Y SOUFFLÉ • TÉCNICAS Y CORRECCIÓN DE DEFECTOS

**ELABORACIONES:** TARTA TRES CHOCOLATES, CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO, CHIBOUST DE VAINILLA CON BIZCOCHO BORRACHO, MOUSSE DE MANZANA VERDE, SEMIFRÍO DE FRESAS CON NATA, DECORACIONES CON MANGA PASTELERA, CARAMELO Y CHOCOLATE.

Los cursos se realizan de **lunes a jueves** en horario de 9 a 14h.  
El precio incluye materiales, temario, diploma y todas las piezas realizadas.

**Iniciación en Pastelería 1 (40 h): 295 €**

**Iniciación en Pastelería 2 (40 h): 325 €**

Precio cuatro semanas completas (80 h): 560€

curso práctico, grupos reducidos

