

**CURSOS
DE**

V

E

R
2023


A

N

O

**CENTRO DE
FORMACIÓN
PROFESIONAL DE
PANADERÍA
Y PASTELERÍA**

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



aprovecha el mes de julio para formarte en panadería o pastelería

Dirigido a:

Personas interesadas en aprender PANADERÍA y/o PASTELERÍA

Grupos:

Entre 8-15 personas hay que alcanzar el mínimo para que se realice.

Edades

Desde 14 años en adelante

Reservas

Reserva de plaza llamando al 620 660 034.

Nuestras instalaciones:

Están equipadas como un obrador profesional con herramientas para todos los alumnos.

Nuestro profesorado:

Son profesionales del sector y el profesorado de Grado Medio.

Lo que incluye:

Los cursos son totalmente prácticos. Se trabaja por parejas. Todos los días se elaboran recetas y se llevan los productos elaborados a casa. No tendrás que traer nada, encontrarás material para compartir y están incluidas las materias primas que se utilizarán. Además de un recetario y un delantal. Al finalizar la formación te emitimos un diploma acreditativo.



iniciación en panadería

3 al 7 de julio

HARINAS, LEVADURAS Y PREFERMENTOS,

LA TÉCNICA DEL PROCESO DE PANIFICACIÓN,
AMASADO, FERMENTACIONES, BOLEADO, HEÑIDO,
CORTE, COCCIÓN Y DECORACIÓN DE PANES.

PREFERMENTOS: MASA MADRE, POOLISH, BIGA, ESPONJA.

AMASADO MECÁNICO Y A MANO.

FERMENTACIÓN EN BLOQUE Y EN PIEZA.

COCCIÓN EN HORNO DE PISOS Y GIRATORIO.

ELABORACIONES QUE SE REALIZARÁN DURANTE LA SEMANA:

PAN COMÚN, PAN INTEGRAL, PAN DE ESPELTA, PAN DE MASA MADRE, PAN GALLEGO, CHAPATA Y ROSQUILLETAS.

SE TRABAJARÁN DIVERSOS FORMATOS DE PAN.

El curso se realiza de **lunes a viernes** en horario de 9.30 a 13.30h.

El precio incluye materiales, temario, diploma acreditativo y te llevarás a casa las piezas realizadas.

PVP (20 h): 150 €

curso práctico, grupos reducidos



iniciación en pastelería

10 al 14 de julio

1. MASAS BATIDAS Y ESPONJADAS

- TIPOS DE BIZCOCHOS: PESADOS Y LIGEROS
- TÉCNICAS Y CORRECCIÓN DE POSIBLES DEFECTOS
- ELABORACIONES: BIZCOCHO SACHER, PLANCHA Y GENOVÉS

2. CREMAS Y RELLENOS BASE

- TIPOS DE CREMAS Y RELLENOS: A BASE DE LECHE, HUEVOS, NATA Y MERENGUES
- CLASIFICAR E IDENTIFICAR LAS DIFERENTES CREMAS Y RELLENOS
- ELABORACIONES: CREMA PASTELERA, CREMA DE LIMÓN, MERENGUE ITALIANO, TRUFA CRUDA, TRUFA COCIDA, YEMA PASTELERA Y CHANTILLY

3. MASAS QUEBRADAS

- TIPOS DE MASAS QUEBRADAS: PASTA BRISA Y SABLEE
- SISTEMAS DE ELABORACIÓN
- ELABORACIONES: LEMON PIE Y GALLETAS CON MANGA PASTELERA

4. MASAS ESCALDADAS

- ETAPAS EN LA ELABORACIÓN
- CONSERVACIÓN, DEFECTOS Y ERRORES
- ELABORACIONES: ECLAIR, AROS Y LIONESAS.

5. ELABORACIÓN DE TARTAS Y DECORACIÓN

- TIPOS DE SEMIFRÍOS: EN CREMA Y PASTEL
- DECORACIONES CON MANGA PASTELERA
- ELABORACIONES: TARTA SAN MARCOS Y TARTA SACHER.

El curso se realiza de **lunes a viernes** en horario de 9.30 a 13.30h.

El precio incluye materiales, temario, diploma acreditativo y te llevarás las piezas realizadas.

PVP (20 h): 200 €

curso práctico, grupos reducidos

Ahorra 25 € si quieres hacer los dos cursos



Aprende en nuestro

Centro de Formación
Profesional de
Panadería y Pastelería.

Telf. 620 660 034
www.fegreppa.es