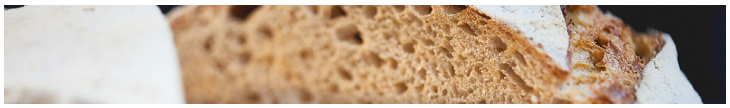
RECETAS PREMIUM Online

Las mejores recetas de panaderia y bollería artesana con **YOHAN FERRANT**, Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

RECETAS PREMIUM consta de nueve videos de una duración aproximada de 30 minutos cada uno, con recetas de excelencia que contienen varias recetas o diferentes productos con la misma receta, de diversas especialidades de panadería y bollería artesana.

RECETAS PREMIUM PANADERIA:

1. BAGUETTE CON MASA MADRE LIQUIDA Y BAGUETTE CON POOLISH. Uno de los productos mas consumidos de nuestro sector. El video muestra su elaboración con masa madre natural liquida y con poolish, los diferentes sistemas de fermentación, así como su cocción y su acabado.



2. PANES DE T80 CON MASA MADRE LÍQUIDA Y MASA MADRE DURA, CON DIFERENTES FORMATOS. Se enseña como elaborar panes de T80, una harina de trigo biológico molida a la piedra. con masa madre natural de centeno y de T80. Dos formatos diferentes accesibles y fáciles de elaborar para todos: Couronne Lyonnaise (masa madre centeno) y Tourte de Meule. (masa madre pastosa de T80)

3. PAN DE PEQUEÑA ESPELTA (MONOCOCUM) CON MASA ESCALDADA Y PAN DE CENTENO 100% CON MASA MADRE. Se elaboran panes de harina monococum (pequeña espelta) y pan de harina de centeno, 100% integral, biológico y molida a la piedra. Panes imprescindibles en la panadería actual y conformes con la normativa de panes integrales. Se elaboran dos formatos diferentes: la conocida TOURTE DE SEIGLE y LA HOGAZA DE MONOCOCUM.

4. PAVÉ CLÁSICO Y DE CEREALES (MASA DE ALTA HIDRATACIÓN). Se enseña como elaborar panes de alta hidratación, suaves, alveolados, esponjosos, para todo tipo de público. Con harina de T65 (tradición francesa) de CRC (cultivo razonable controlado) y masa madre líquida. Una riqueza gastronómica.

5. PAN DE ESPELTA BLANCA CON SEMILLAS DE CENTENO TOSTADO 100% MASA MADRE. Se elaboran panes de espelta blanca 100%, cereal muy valorado por el cliente dadas sus cualidades nutricionales. Se trabaja la masa de semillas de centeno tostado que le aportan unos toques de campo y de ahumado, que dan como resultado un pan fantástico.

RECETAS PREMIUM BOLLERIA:

6. CROISSANT DE MANTEQUILLA RECTO Y CURVADO. Se elabora de manera metódica uno de los productos más demandados en panadería, el famoso croissant de mantequilla. Explica las diferentes técnicas y procesos de elaboración de este producto, en sus dos formatos: recto y curvado.

7. PAIN AU CHOCOLAT CLÁSICO Y BICOLOR, CON BARRITAS DE GIANDUJA. Se elabora un producto muy atractivo y goloso, el famoso PAIN AUX CHOCOLAT, en su versión clásica y bicolor, sin olvidarse del relleno de gianduja tan apetecible para pequeños y mayores. Aporta una forma de optimizar su venta en bollería.

8. LOS CLASICOS DEL BRIOCHE: JURASSIENE, NANTERRE Y TRENZA ALTA. Enseña de manera eficaz a elaborar con la misma masa tres productos diferentes, tan atractivos como golosos. Un producto imprescindible en la panadería actual que permite optimizar su producción, fácil de realizar, rentable y sabroso.

9. PANETTONE: CLÁSICO Y 3 CHOCOLATES CON FRUTOS ROJOS. Un producto que ha llegado para quedarse. Yohan Ferrant enseña a realizar uno de los productos mas complejos de la panadería, optimizando los puntos clave de esta elaboración. Se proponen dos variedades, dos sabores muy demandados en el mercado. Se enseña desde su masa madre, los tiempos de fermentación y hasta su punto de cocción perfecto para ayudar a conseguir un resultado excelente.

INFORMACIÓN:

Departamento de Formación.
Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29.
formacio@gremipa.com www.gremipa.com

RECETAS PREMIUM

METODOLOGIA

A través del campus virtual **@GREMI-CAMPUS** se podrá acceder al video y al material adicional: la receta, un glosario técnico y un dosier técnico que complementaran su contenido.

Durante 6 meses, o 12 meses en caso de adquirir e pack completo, podrás acceder a los contenidos de cada **RECETA PREMIUM**, en cualquier momento y desde cualquier terminal.

IMPORTE:

Se pueden adquirir directamente desde la web forma individual o en pack, 5 videos de Panaderia y 4 de Bollería:

RECETA PREMIUM. 60,50€ IVA incluido

Preció promoción por pack (descuento 15%)

PACK PANADERIA RECETAS PREMIUM 257,13€ IVA incluido

PACK BOLLERIA RECETAS PREMIUM 205,70€ IVA incluido

DESCUENTOS:

20% para empresas agremiadas al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

RECETA PREMIUM. 48.40€ IVA incluido

Preció promoción por pack (descuento 15%)

PACK PANADERIA RECETAS PREMIUM 205,70€ IVA incluido

PACK BOLLERIA RECETAS PREMIUM 164,56€ IVA incluido

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

Departamento de Formación.
Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29.
formacio@gremipa.com www.gremipa.com