

Las mejores recetas de panadería y bollería artesana con **YOHAN FERRANT**, Director Baking School Barcelona. "Ambassadeur du pain" Ganador de la selección francesa de panadería 2019 par el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

RECETAS PREMIUM consta de nueve vídeos 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 PANADERÍA:



1. BAGUETTE CON MASA MADRE LÍQUIDA Y BAGUETTE CON POOLISH. Uno de los productos más consumidos de nuestro sector. El vídeo muestra su elaboración con masa madre natural líquida 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 cómo 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 cómo 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 BOLLERÍA:



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 CLÁSICOS DEL BRICHOE: 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 más 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_www.cursos.gremipa.com



RECETAS PREMIUM

METODOLOGÍA

A través del campus virtual **AGREMI-CAMPUS** se podrá acceder al vídeo y al material adicional: la receta, un glosario técnico y un dossier 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 www.cursos.gremipa.com de forma individual o en pack, 5 vídeos de Panadería y 4 de Bollería:

RECETA PREMIUM. 60,50€ IVA incluido
Precio promoción por pack (descuento 15%)
PACK PANADERÍA RECETAS PREMIUM 257,13€ IVA incluido
PACK BOLLERÍA 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
Precio promoción por pack (descuento 15%)
PACK PANADERÍA RECETAS PREMIUM 205,70€ IVA incluido
PACK BOLLERÍA RECETAS PREMIUM 164,56€ IVA incluido



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