

CURS PROFESSIONAL REBOSTERIA - 2º Edició

Curs intensiu, 100% pràctic, pensat per a professionals que volen perfeccionar les seves habilitats de rebosteria o aficionats que tinguin un nivell avançat.

Aquest curs consta de 9 sessions de 6 hores cadascuna, repartides en 8 setmanes fins el mes de juliol. Aquestes sessions es faran cada dissabte de 15h a 21h, **a partir del 7 de febrer 2015.**

La última sessió es realitzarà el dia 11 d'abril del 2015 i consistirà en l'avaluació final dels continguts del curs.

Amb la col·laboració del CRESCA, Centre de Recerca de Seguretat i Control Alimentari (Universitat Politècnica de Catalunya)

Dirigit per Iván Guill.

PROGRAMA CURS:

SESSIÓ 1. PAN DE PESSIC Dissabte 7 de febrer

	Aplicacions
Composició y concepte	
Farines	
Pa de pessic per a càpsules	- Mini-cakes (de fruita/ flors/ fruits secs)
Pa de pessic per a planxa	-De soletilla -Braç de gitano de xocolata
Pa de pessic per a motllos	-4/4 -Genovesa -Tortada

SESSIÓ 2. CREMES Dissabte 14 de febrer

	Aplicacions
Base de yema	-Crema anglesa -Crema pastissera amb variants
Base de fècula	-Chiboust -Llet fregida -Crema brulé
De mantega	-Bàsica -Amb chantilly
De fruita	-Amb polpes variades
De fruits secs	-Pralinés d'ametlla i festuc
Salses calentes y Xarops	-TPT, amb alcohol, de fruites, ...etc

SESSIÓ 3. MASSES BÀSIQUES Dissabte 21 de febrer

	Aplicacions
Arenades	-Sablé, brisa, bretó, crumble
Batudes	-Crepes
Pasta de full	-Elaboració de la pasta fullada -Pastís de poma, mil fulls -Petit four, vol-au-vent, palmeres

SESSIÓ 4. MASSES FERMENTADES Dissabte 28 DE FEBRER

	Aplicacions
Brioix	-Peça de broix
Croissant	-Bàsic i farcit
Pa	-Fel al vapor, forn i fregit -S'utilitzarà massa mare

SESSIÓ 5. XOCOLATA Dissabte 7 DE MARÇ

	Aplicacions
COMOPOSICIÓ I COBERTURES	
ATEMPERAT	-Tradicional, bany maria i microones
BOMBONS	-Compactes, farcits de diferents ganaches i amb diferents acabats
BANYS	-Bany mirall
CORNET	-Piruletes i decoracions
TRANSFERS	-A rodoit i d'altres decoracions

SESSIÓ 6. MERENGUES Dissabte 14 DE MARÇ

	Aplicacions
Merengue francès	-Els tres amb les seves respectives aplicacions: merengue sec, mousse i cuit.
Merengue suís	
Merengue italià	
Soufflé	-De maduixa i de poma
Macaron	-Bàsic, de xocolata i de colors diferents

SESSIÓ 7. POSTRES FREDS Dissabte 21 DE MARÇ

	Aplicacions
Mousse amb nata muntada	-De 3 xocolates
Mousse amb merengue italià	-De fruites
Mousse amb pasta bomba	-D'herbes
Semi freds	-De flors i de fruites
Bavaois	-De crema i aplicacions en motllos
Parfait	-De vainilla

SESSIÓ 8. TÈCNIQUES AVANÇADES DE REBOSTERIA Dissabte 28 DE MARÇ

Espumes	De crema catalana, de llimona i de flam
Gelatines fredes i calentes	Gelatina d'albercoc, violeta i vainilla
Pa de pessic airejat de sífó	Festuc, ametlla, xocolata amb llet
Aires	De maracuyà, amareto, canella
Textures	Noves tècniques

SESSIÓ 9. AVALUACIÓ FINAL Dissabte 11 D'ABRIL

A partir de les tècniques apreses en el curs, els alumnes hauran de realitzar, un treball abans del dia de l'avaluació on el seu contingut es concretarà a la Sessió 8.

La Sessió 9 tindrà el següent contingut:

- Entrega del treball realitzat per l'alumne
- Exercici teòric
- Exercici pràctic
- **SESSIÓ DEL CRESCA SOBRE CONTROL I SEGURITAT ALIMENTARIA APLICADA**

Condicions:

- Curs complet de **54 hores**
- Per obtenir el títol de la UPC cal realitzar el curs complet
- Cookiteca proporciona tot el material necessari per a desenvolupar el curs.
- Totes les creacions realitzades podran emportar-se a casa
- S'avaluarà als alumnes de forma continua, a més de l'exercici final.
- Preu del curs: **750€**
- Pagament a compte per reservar plaça: **100€**
- **S'entregarà un títol reconegut pel CRESCA -UPC.**

RESERVES on-line

Web de Cookiteca: www.cookiteca.com

Informació sobre el pagament: Tl. 93 200 4122 info@cookiteca.com