

## CURS D'INICIACIÓ A LA REBOSTERIA - 1º 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 20 de setembre.

La ÚLTIMA SESSIÓ es realitzarà el dia 13 de desembre i consistirà en l'avaluació final dels continguts del curs.

El curs començarà el **20 de setembre de 2014**.

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

Dirigit per Juanjo Padilla.

### PROGRAMA CURS:

#### **SESSIÓ 1. CREMES Dissabte 20 de setembre**

	<b>Aplicaciones</b>
Crema de mantega	Pastís Sara
Crema de muselina	Postre copa
Crema de xocolata	Trufa
Crema pastissera	Base per a varis preparats
Crema de fruites	Tartaletes
Ganache	Xocolata negra, amb llet, blanca
Cremes muntades	Postre en copa

#### **SESSIÓ 2. PANS DE PESSIC Dissabte 27 de setembre**

	<b>Aplicaciones</b>
Pans de pessic grassos	Magdalena
Pans de pessic aromàtics	Per a degustar amb el cafè
Pans de pessic "soletilla"	Base de pastels, melindros
Pans de pessic amb base d'esponja	Baba
Pans de pessic lleugers	Interiors de pastissos

**SESSIÓ 3. XOCOLATA** *Dissabte 4 d'octubre*

	<b>Aplicaciones</b>
Atemperar la Xocolata	Com treballar-lo
Encamisar moldes	Bombons y figuras huecas
Figures planes	Una petita peça
Decorar con chocolate	Espirales y rizos
Bombons	De praliné, coco i cafè, frambuesa i regalèssia
Piruletes	De formes i gustos diferents



**SESSIÓ 4. MERENGUES** *Dissabte 11 d'octubre*

	<b>Aplicaciones</b>
Merengue suís	Mousse de llimona en copa
Merengue italià	Mousse de maduixa amb rosa
Merengue japonès	Base per a varis postres japonesos
Merengue francès	Macarrons
Merengue per a coure	Merengue sec
Merengue per a decorar	Decoracions sobre un fictici
Fals merengue	Per a decoracions

**SESSIÓ 5. MASSES FERMENTADES Dissabte 18 d'octubre**

	Aplicaciones
Brioix	Peça de brioxeria
Croissant	De mantega
Pa	De pagès , xapata, nous, olives
Pasta de full	Petites peces per a aperitius i rebosteria
Pasta de full invertit	Petites peces de brioxeria
Brioche suís	Peça salada / dolça

**SESSIÓ 6. MASSES PER A GALETES Dissabte 25 d'octubre**

	Aplicaciones
Galetes seques	Per acompanyar el café o tè
Galeta de mantega	Cookies
Pastes de tè	Vienesa
Pastes brises variades	Dolça, salada, i per a forrar tartaletes
Pasta sablé	Galetes de diferents gustos
Pasta sablé bretona	Pastís de maduixa fruits vermells
Crumbles	Acabat per a pastissos de fruita. Diferents formes de presentació

**SESSIÓ 7. MOUSSE Dissabte 8 de novembre**

	Aplicaciones
Mousse de xocolata	Pastís a les tres xocolates
Bavaroise	De café i avellana
Chiboust	Chiboust de crema catalana
Banys	Per a banyar pastissos
Mousse de merengue	Mousse de mango i coco
Esponjosos	De vainilla i caramel

**SESSIÓ 8. TÈCNIQUES AVANÇADES DE REBOSTERIA Dissabte 15 de novembre**

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

## **SESSIÓ 9. AVALUACIÓ FINAL Dissabte 13 de desembre**

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: **675€**
- Pagament a compte per reservar plaza: **100€**
- **S'entregarà un títol reconegut pel CRESCA -UPC.**

## **INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA**

Judith Crespiera Portabella. Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari  
(CRESCA) <http://www.cresca.upc.edu>

Tel. 93 739 86 54 // Fax.93 739 82 25 e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

### **RESERVES on-line**

Web de Cookiteca: [www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Informació sobre el pagament: Tl. 93 200 4122 [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)