

chocolate academyTM

**programa de cursos
1n semestre 2018**

figuras de Pascua

Fechas: 12 y 13 de Febrero

Profesor: Raúl Bernal

Dirigido a: Profesionales interesados en la aplicación del chocolate en el aspecto artístico y concretamente en la elaboración de figuras de Pascua.

Precio: 600€

De la mano de Raúl Bernal, en este curso, elaborará una gama de figuras de chocolate, comerciales y fácilmente aplicables a su negocio, pero con una visión moderna y a la vez fiel al concepto tradicional de la Pascua.

Durante las dos jornadas se darán a conocer las diferentes técnicas del chocolate en su vertiente más artístico: moldeado, ensamblado, patrones, pulido, pintado, etc. Con las que podremos desarrollar diferentes piezas, todas ellas partiendo de huevos y esferas.

El objetivo es aprender a desarrollar una figura a partir de una idea, un dibujo, un encargo concreto, o un concepto.

*Para asistir a este curso es recomendable tener una experiencia previa en el uso y manejo del chocolate

Si quiere ver el trabajo de Raúl Bernal visite www.raulbernal.es

el pan de Xavier Barriga

Fechas: 28 de Febrero y 1 de Marzo

Profesor: Xavier Barriga

Dirigido a: Profesionales del sector de la restauración, panadería, pastelería, etc. Que deseen adquirir las bases técnicas para la elaboración de un pan de alta calidad.

Precio: 600€

Tras la apertura de "TURRIS" en Barcelona y el éxito de sus numerosos libros, han hecho que Xavier Barriga haya logrado poner el pan de moda en los últimos años. Siempre con un concepto muy claro donde prima el pan de calidad total.

Conscientes de la importancia de este sector y del papel que juega en la gastronomía, les proponemos un curso en el que podrá conocer los principales parámetros en la elaboración de un pan de calidad.

Durante el curso se realizarán masas madre tipo: convencional, poolish, biga, esponja así como una extensa gama de panes de gran sabor adaptables a las diferentes necesidades de cada profesional. Desde panes rústicos a baguette, pan gallego, chapata italiana con biga, foccacia genovesa, etc.

Si quiere ver el trabajo de Xavier Barriga visite

www.xavierbarriga.com

*Para asistir a este curso es recomendable tener una experiencia previa en el uso del chocolate.

postres de restaurante

Fechas: 19, 20 y 21 de Marzo

Profesor: Rafa Delgado

Dirigido a: Profesionales interesados en ampliar o mejorar la carta de postres de restaurante.

Precio: 750€

Curso de postres de alta gama pensados para su aplicación en restaurantes gastronómicos.

Durante las tres jornadas se realizará el paso a paso de todos los postres, para ver las diversas técnicas, combinaciones de sabores y presentaciones.

En el curso Rafa nos explicará la filosofía a la hora de crear un postre y cómo combinar los sabores y texturas.

Una oportunidad para descubrir el trabajo de Rafa Delgado, embajador de la marca Chocovic y chef ejecutivo de pastelería del Grupo Nandu Jubany.

postres en vaso y pastelería envasada

Fechas: 16, 17 y 18 de Abril

Profesor: Enric Monzonis

Dirigido a: Profesionales de la pastelería que deseen abrir el horizonte de sus negocios con productos de pastelería envasados, para buscar nuevas formas de venta.

Precio: 700€

En este nuevo curso Enric Monzonis nos propone, no solo una gama de postres en vaso, sino también diferentes maneras de envasar nuestra pastelería, para crear una nueva oportunidad de venta, y nuevos conceptos de pastelería para llevar.

Nos desmarcaremos del ya clásico individual en vaso y nos concentraremos en crear diferentes formatos y técnicas para ofrecer productos de impulso con elaboraciones de pastelería ya existentes como, savarín, plum cake, postres en vaso, etc...

Sin duda un curso para buscar soluciones a los nuevos momentos de consumo de pastelería que hoy tiene la sociedad.

bean to bar

Fechas: 2 y 3 de Mayo

Profesor: Jaume Soldevila y Enric Monzonis

Dirigido a: Profesionales de la chocolatería que quieran iniciarse y conocer el mundo del bean to bar y de la fabricación de chocolate.

Precio: 600€

De la mano del Jaume Soldevila, director técnico de Chocovic, licenciado en ciencias químicas, y gran conocedor del cacao y de la fabricación del chocolate, organizamos este nuevo curso de bean to bar.

En los últimos tiempos el concepto bean to bar esta tomando fuerza entre los artesanos de la chocolatería. Con este curso queremos explicar como hacer chocolate y los puntos más importantes, desde conseguir el cacao y sus variedades, hasta la producción del chocolate con maquinaria adecuada para ello.

Un curso totalmente imprescindible para cualquier chocolatero con las inquietudes de querer saber hacer chocolate del haba a la tableta.

iniciación al chocolate

Fechas: 11, 12 y 13 de Junio

Profesor: Enric Monzonis

Dirigido a: Profesionales o amateurs que deseen iniciarse en el mundo del chocolate.

Precio: 700€

En este curso teórico práctico de iniciación al mundo del chocolate, nos adentraremos en todas las posibilidades que nos ofrece este mágico ingrediente.

Haremos un recorrido por la historia del cacao, los orígenes y el proceso de transformación, así como la precrystalización del chocolate, combinándolo con la práctica para descubrir todas las posibilidades que nos puede llegar a ofrecer este producto.

Durante el curso se elaborarán una amplia gama de productos como; tartas, bombones, postres, batidos, figuras y decoraciones de chocolate. Todo ello para que podáis conocer mucho más a fondo este ingrediente tan especial llamado, CHOCOLATE.

los grandes clásicos de la pastelería

Fechas: 9, 10 y 11 de Julio

Profesor: Enric Monzonis

Dirigido a: Profesionales de la pastelería y la restauración que deseen conocer los grandes clásicos de la pastelería mundial y como adaptarlos a los nuevos tiempos.

Precio: 700€

Este curso indispensable para los amantes de los los grandes postres clásicos de la pastelería mundial, como la tarta Sacher, Parist brest, Saint Honoré, Carrot Cake, o por ejemplo la tarta Ópera.

Enric Monzonis actualizar estos Best Seller de la pastelería, sin llegar a perder su esencia e identidad, pero adaptandolos a los nuevos tiempos en que vive el mundo dulce a día de hoy.

Sencillamente un curso imprescindible para cualquier profesional del sector.