TALLER MONOGRAFICO DE MASAS LAMINADAS FERMENTADAS Y NO FERMENTADAS.

DIAS 10 y 11 de JUNIO
DE 15:30 A 21:00 H.
GRUPOS REDUCIDOS
PLAZAS LIMITADAS

a arenas®
DES DE 1917
pastisseria - bomboneria - forn de pa - catering

ÚLTIMO TALLER DEL PRIMER SEMESTRE DEL 2025

David Hoyos Arenas, Master Baker y Director de Producción y Propietario de A27 BAKEHOUSE en Barcelona, con más de 25 años de experiencia en la panadería

David, es Licenciado en Administracion y Dirección de Empresas, y para pagarse la carrera empezó a trabajar en una Panadería, que ha acabado siendo su Pasión.

Después de más de 20 años de experiencia, ha orientado su carrera profesional hacia la consultoría, trabajando en empresas como Crustó, Fornería Rovira, La Fornería o Qvadra Panis en las que volcaba todo su conocimiento y experiencia en reorganizar la gestión de los obradores, rehaciendo la carta de panes y bollería y coordinando y formando los equipos de trabajo.

¿Quieres aprender o mejorar tu técnica en bollería laminada?
Apúntate al Taller con David Hoyos!

TALLER MONOGRAFICO DE MASAS LAMINADAS FERMENTADAS Y NO FERMENTADAS.

DIAS 10 y 11 de JUNIO
DE 15:30 A 21:00 H.
GRUPOS REDUCIDOS
PLAZAS LIMITADAS

a arenas®
DES DE 1917
pastisseria - bomboneria - forn de pa - catering

Extensión gratuita de COCAS DE BRIOIX PARA LA VERBENA DE SAN JUAN

APRENDE A ELABORAR EL ARTE DE LA LAMINACIÓN ELABORANDO:

- **Croissants**
- **Croissants Bicolor con cremoso de mascarpone**
- **Pain au chocolat bicolor chocolate/naranja**
- **Pain Suisse con laminado cruzado**
- **Brownie Croissant**
- **Pajarita bicolor**
- **Bizcoflan de Pistacho**
- **Cinnamon Roll de manzana caramelizada**
- **Lágrima de cheesecake**
- **Flan Parisien**
- **Piezas variadas al corte**

EL CURSO VA DIRIGIDO A:

- Profesionales de obradores, dueños de empresas relacionadas con el área de masas hojaldradas y requieran optimizar sus recursos.
- Profesionales que tengan problemas con las harinas y necesiten crear fórmulas a través de combinaciones de harinas.
- Profesionales que busquen rentabilizar sus procesos en la fase de laminado y reducir al máximo las pérdidas.
- Profesionales que quieran mejorar sus técnicas y aprender nuevas a través de herramientas prácticas.

QUÉ VAMOS A APRENDER?:

- Cómo escoger bien la materia prima a utilizar para obtener un buen resultado final
- A utilizar les prefermentos mas adecuados para la bollería laminada
- Aprenderemos las técnicas para laminar correctamente
- A elaborar los diversos rellenos de cada pieza de bollería
- Cómo utilizar los recortes y a la merma

INSCRIPCIONES:
PRECIO: 300€ + IVA: 363€
Forma de pago: Transferencia ES77 0182 9348 18 020 1550766,
enviar justificante de pago a email: pastisseria@arenas.cat o whatsapp +34 697 13 78 55
Concepto en transferencia: TALLER + TU NOMBRE Y APELLIDOS
Puedes cancelar tu plaza y recuperar el importe íntegro de la reserva como fecha máxima 2 días antes a la fecha del taller. Posterior a esa fecha no se admitirán cancelaciones
Se recomienda traer delantal para el desarrollo del curso
y traer bolsa para poder llevar los productos elaborados a casa

LUGAR: PASTISSERIA ARENAS
CARRETERA DE MARTORELL NUM 2
08740 SANT ANDREU DE LA BARCA

¿Quieres aprender o mejorar tu técnica en bollería laminada?
Apúntate al Taller con David Hoyos!