

CURS D'ESPECIALITZACIÓ EN “Rebosteria creativa bàsic” El món dolç de Clàudia – Cresca/UPC

Aquest curs està destinat a totes aquelles persones que desitjin iniciar-se en rebosteria creativa. Està distribuït en 5 sessions formatives setmanals, amb un total de 24 hs.

Lloc de realització

Escola de rebosteria creativa “El món dolç de Clàudia”
C/Castelao, 167 - 08902 – Hospitalet de Llobregat – Barcelona
Telèfon: +34 93 422 1367 / 638 847 615

Sessions formatives modalitat intensiva mes de Novembre:

Sessió 1: Fondant i voltants perfectes (6 hores). Data: 25/11/2015. 9 a 15 hs.

Sessió 2: Macarons (3 hores). Data: 25/11/2015. 17 a 20 hs

Sessió 3: Pans de pessic i farcits (5.5 hores). Data: 26/11/2015. 9 a 14.30 hs

Sessió 4: Seguretat i control alimentari (2.5 hores). Data: 26/11/2015. 16 a 18.30 hs.

Sessió 5: Pastissos de casament (7 hores). Data: 29/11/2015. 9 a 16.30 hs (***)

(***) Pausa de 30' per dinar



Professorat

Professors: Mercè Sotero, Cristina Viu, Viviana Zeneri, Riera Valls (Cresca - UPC) i Juanjo Padilla.

Places disponibles: 15

El curs es realitzarà amb un mínim de 12 alumnes inscrits i un màxim de 15 alumnes.

Preu:

750 euros

Modalitats de pagament:

- Pagament total prr transferència bancària o amb tarjeta de crèdit en El món dolç de Clàudia.
- 4 pagament de 187.50€ sense interessos a realitzar-se en els mesos de Juny, Juliol, Agost i Setembre. L'últim pagamnet haur;a d'haver-se fet abans del començament de la sessió 1.

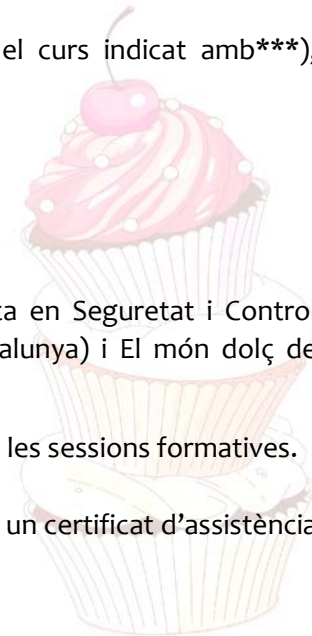
El preu del curs inclou: dinar (menú d'entrpsans i refrescs en el curs indicat amb***), materials i supervisió directa de cada professor.

Diploma:

Cada participant rebrà un diploma emès pel "Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari" (CRESCA) de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) i El món dolç de Clàudia, S.L.

Per a poder rebre el diploma és imprescindible l'assistència a totes les sessions formatives.

En el cas d'inscriure's a sessions individuals, cada participant rebrà un certificat d'assistència corresponent a la sessió realitzada.



Continguts detallats de cada sessió formativa:

Sessió 1: Fondant i voltants perfectes. Professora: Mercè Sotero

En aquesta sessió aprendrem a decorar pastissos amb fondant. Tots els alumnes realitzarann en el curso, el mateix model de pastís.

- Es treballarà amb pa de pessic real, el qual s'entregarà l'inici del curs.

- Farcit i cobertura del pastís amb ganache de xocolata.
- Realització de l'almíbar, aprenent a aromatitzar-lo, per al seu posterior calat en el pastís.
- Aprendre a tallar, nivellar, calar, farcir i cobrir el pastís per a donar-li un acabat interior perfecte. Es treballarà la tècnica de “voltants perfectes”.
- Es cobrirà el pastís amb fondant, es donaran els consells necessaris per a realitzar un acabat perfecte d'aspecte llis i envellutat.
- Realitzarem una decoració tipus 2D, per a poder obtenir així un primer contacte amb la decoració d'aquests pastissos.
- Al acabar el curs cada alumne s'emportarà el pastís realitzat.
- Proporcionarem un dossier amb varies receptes de pans de pessic, així com la de l'almíbar i ganache de cocolata.

Sessió 2: Pastissos de casament. Professora: Cristina Viu

En aquesta sessió aprendrem a realitzar un pastís de casament:

1. Treballarem sobre un pastís de dos pisos fals.
2. Cada alumne haurà cobrir el seu pastís en un color pastel molt suau, ja que treballarem amb glassejat i encaixos, d'aquesta manera resultarà més fàcil veure resultats.
3. Realitzarem una rosa en pasta de sucre, parlarem sobre la pasta de flors, tenyit i manipulat. Començarem realitzant el capoll de la flor i el reservarem.
4. Parlarem breument de com muntar un pastís de més d'un pis i consells de transport y montatge.
5. Realitzarem una recepta de glassejat tots junts per a prosseguir a practicar sobre una pissarra, abans de decorar el pastís. Ensenyarem com decorar el pastís amb glassejat amb i sense plantilla prèvia. En aquest cas, desenvoluparem decoracions senzilles amb perles i garlandes.
6. Continuarem amb la nostra rosa i la deixarem reposar fins a la seva co-locació al pastís Farem pètals extres per a decorar el pastís.

7. Procedirem a decorar el nostre pis amb el glassejat.
8. Treballarem amb motlles de silicona per a realitzar encaixos, parlarem sobre ells i dels trucs existents per a un bon ús.
9. Muntarem el pastís i donarem consells sobre harmonia i equilibri en el moment de col·locar tots els elements. Últims detalls amb glassejat, i un cop fet, el pastís està acabat.

Sessió 3: Pans de pessic i farcits. Professora: Viviana Zeneri

En aquesta sessió pràctica es realitzaran 3 tipus diferents de pans de pessic i 4 farcits:

Pans de pessic de xocolata humits amb espècies amb tècniques d'elaboració i explicació sobre diferents formes de consum.

Red Velvet.

Pa de pessic suau i esponjós d'estil francès.

Maceració de fruites per a la seva posterior elaboració.

Elaboració de crema de gelée de fruits vermells.

Elaboració de cheese cream.

Elaboració de crema de xocolata.

Elaboració de crema de llet condensada.

Presentació de pastissos:

Carrot chocolate cake, pastís humit de xocolata, nous i pastanaga farcit de cheese cream de xocolata i taronges confitades.

Red Velvet farcit i decorat amb cheese cream.

Espuma en chifón i vermells vibrants, suau contrast de pastís d'espuma, farcit de crema de llet condensada amb mirtils hidratats en licor de fruits vermells i ratlladura de llimona ecològic amb gelée de fruits vermells.



Sessió 4: Seguretat i control alimentari. Professor: Enric Riera Valls (Cresca - UPC)

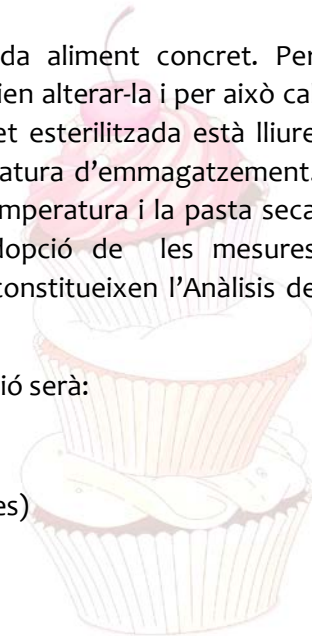
En aquesta sessió es tractarà de les precaucions higièniques que cal observar per a garantir la inoqüitat dels productes de rebostaria creativa.

La garantia de la inoqüitat dels aliments pot estructurar-se en 3 parts:

- a) Saber per quins mecanismes un aliment pot deixar de ser inoquo per a les persones que el consumeixen. Dit en altres paraules: Quins perills poden donar-se en l'elaboració, conservació, transport, preparació i consum dels aliments.
- b) Quines precaucions de tipus general cal adoptar, per evitar que els perills existents puguin convertir-se en contratemps o toxoinfeccions. Aquest grup de precaucions són les aplicables a qualsevol situació d'elaboració d'aliments, sigui quina sigui la seva naturalesa. Son les anomenades pràctiques correctes d'elaboració, o pràctiques correctes d'higiene o programes de pre-requisits. Per exemple, la higiene del personal, l'absència d'infestacions o l'ús d'aigua adequada són algunes de les precaucions imprescindibles en què s'elaboren aliments dolços o salats, líquids o sòlids.
- c) Quines precaucions específiques cal prendre per a cada aliment concret. Per exempl, la llet pasteuritzada, conserva gèrmens que podrien alterar-la i per això cal guardar-la refrigerada a temperatures controlades. La llet esterilitzada està lliure d'aquests gèrmens i no precisa d'un control de la temperatura d'emmagatzement. Per altres motius, la pasta fresca requereix control de temperatura i la pasta seca no. La identificació d'aquests perills específics i l'adopció de les mesures preventives necessàries per evitar que es materialitzin, constitueixen l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)

D'acord amb aquest plantejament, el contingut d'aquesta sessió serà:

- 1- Perills que poden donar-se en els aliments
 - a. Perills biològics (Fundamentalment, microorganismes)
 - b. Perills químics
 - c. Perills físics
- 2- Principals tipus de microorganismes que poden alterar els aliments i fer-los perillosos per a la salut.
 - a. Bacteries i formes de controlar la seva multiplicació
 - i. Efecte de la temperatura
 - ii. Efecte de la proporció d'aigua disponible en l'aliment
 - iii. Efecte de l'acidesa de l'aliment
 - iv. Efecte de l'oxigen disponible
 - b. Condicions de destrucció dels microorganismes



- i. Destrucció per la calor
 - ii. Altres formes de destrucció
 - c. Altres microorganismes: Fongs; Protozous.
- 3- Alteracions d'origen químic
- a. Contaminants potencialment presents en matèries primes i en materials d'envasos.
 - b. Contaminants que poden generar-se en els processos d'elaboració
 - c. Contaminants que poden arribar a l'aliment desde l'ambient de treball.
- 4- Alteracions de tipus físic: Matèries estranyes
- 5- Enfoc de la garantia de la inoqüitat dels aliments
- a. Programes de prerrequisits (o pràctiques correctes d'higiene)
 - i. Concepte dels programes de prerrequisits
 - ii. Programes essencials
 - iii. Organització per a mantenir el control dels programes de prerrequisits
 - b. Anàlisi de Perills i punts de control Crític (APPCC)
 - i. Identificació dels perills i valoració de la seva gravetat potencial
 - ii. Determinar els punts on s'han de controlar els diferents perills (els anomenats Punts de Control Crítics)
 - iii. Determinar els criteris i les mesures de control, per a cada punt de control crític. Establir els límits de control per a les variables corresponents. Establir les mesures correctives per els possibles casos de pèrdua de control, per desviacions en el compliment.
 - iv. Decidir, organitzar, implantar i mantenir el programa de seguiment en cada punt de control crític.
 - v. Verificar periòdicament l'efectivitat del sistema.
 - vi. Establir els documents on ha d'incloure la forma de funcionar del sistema i els registres a complimentar per a tenir constància del seu funcionament efectiu.

Exemples d'aplicació del sistema a productes i proceses típics de rebosteria creativa.

Sessió 5: Macarons. Professor: Juanjo Padilla

En aqueesta sessió realitzarem tres tipus de macarons:

Macarons farcits amb ganache de xocolata blanca amb aroma de vainilla.

Macarons farcits amb ganache de gerds i essencia de rosa.

Macarons farcits amb ganache de mango i infusió de ppebre de Sichuan.

Inscripció:

Per efectuar la reserva i inscripció de les places, cal enviar un mail a [cursos@elmondolcdeclaudia.com](mailto: cursos@elmondolcdeclaudia.com)

Política de Cancel·lació:

Per part de l'organització: si el curs es cancel·la per la organització, es farà el reintegrament de l'import abonat per l'alumne fins la data.

Per part de l'alumne: no existeixen possibilitats de reembolsament de la part abonada si l'alumne cancel·la la seva assistència al curso.

En cap cas la organització es farà càrrec de les despeses que pugui incorre l'alumne per a la realització del curso (dspeses d'allotjament, vols, dieta, transport).

Important

-Serà imprescindible consultar disponibilitat de les places, via email, abans d' efectuar la reserva del curs.

-Una cop confirmada la disponibilitatd de plaça, es disposa de 3 dies per a realitzar l'ingrés. Si en aquest plaç no s'ha rebut l'ingrés, la plaça quedarà automàticament lliure.

-Les places s' otorgaran en rigurós ordre d' inscripció.

-El diners abonats seran vàlids únicament per a la data del taller i no es reembolsable.

-La plaça reservada no és transferible a una alta persona en cas de no poder assistir al curs.

-No està permès publicar fotos de l seguiment a la classe. Si es poden fer fotos però ha de ser per a ús personal. Es podrà publicar el disseny final de cada sessió al acabar la classe.

-No està permès filmar la clase.



-El fet d'efectuar els cursos, anteriorment anomenats, NO PROPORCIONA drets sobre el contingut i reproducció idèntica dels mateixos sense el permís de cada professor.

-Al ser notificats per email, els participants reben aquestes indicacions i s'entenen per acceptades les condicions aquí descrites.

-Les persones que viatgin desde altres ciutats i necessiten allotjament, podran allotjar-se, si així ho desitgen, a l'hotel Porta Fira**** (email per a consultes reservasportafira@h-santos.es)

El món dolç
de
Clàudia

