

# CURSOS Y DEMOSTRACIONES PARA PROFESIONALES



...ven a imaginar con nosotros

Nadia López Torres



## BOLLERÍA GOURMET CON MANTEQUILLA

- Orientado a **Panadería y Pastelería**
- 24 ó 25 de Octubre** (1 grupo cada día)
- De **9:00h a 14:00h** y de **16:00h a 19:00h**
- Lluís Costa**



DIFICULTAD

A lo largo de las 8 horas de trabajo de la mano de este gran profesional daremos un repaso al proceso de producción de distintas recetas de bollería y hojaldre, incidiendo sobre todo en las técnicas de amasado, reposos y laminado.

Demostración práctica en colaboración con **CORMAN**

16 personas Coste: **50€ + IVA** **DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA**  
*Reserva de plaza reembolsable*

## ÚLTIMAS TENDENCIAS EN 5ª GAMA

- Orientado a **Catering y Eventos**
- 6 ó 7 de Noviembre** (1 grupo cada día)
- De **14:00h a 17:00h**
- Toni Miquel Vidal**



DIFICULTAD

El equipo de 3 Delirium hará una presentación y degustación de las últimas tendencias de 5ª gama preparadas con las últimas técnicas de cocinado y envasado listas para regenerar y servir. Especialmente indicado para catering como complemento y ayuda al profesional de cocina. Aperitivos, snacks, carnes, guarniciones, postres... Todo lo necesario para preparar la próxima campaña de eventos.

Demostración práctica en colaboración con **3 DELIRIUM**

18 personas Coste: **50€ + IVA** **DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA**  
*Reserva de plaza reembolsable*

## ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS EUROPEAS 2017

- Orientado a **Panadería y Pastelería**
- 14 de Noviembre**
- De **9:30h a 14:00h** y de **16:00h a 19:30h**
- Jorge Justel y Albert Daví**



DIFICULTAD

Durante las ocho horas del curso se elaborarán (trabajando en grupos) varias recetas típicas de la Navidad europea, tales como el Panettone Italiano o el Stollen alemán. En estas elaboraciones, se controlará paso a paso todo su complejo proceso. También se elaborarán distintas recetas novedosas de la pastelería navideña y con nuevas decoraciones, así como la presentación de nuevos productos y elaboraciones de IREKS.

Demostración práctica en colaboración con **IREKS IBÉRICA**

12 personas Coste: **50€ + IVA** **DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA**  
*Reserva de plaza reembolsable*

## GELIFICANTES Y NUEVAS TÉCNICAS DE GELIFICACIÓN

- Orientado a **Restauración**
- 28 de Noviembre**
- De **16:30h a 20:00h**
- Carlos Fariña**



DIFICULTAD

Sin duda alguna, una de las familias de ingredientes que ha experimentado un mayor desarrollo en los últimos años ha sido la de los gelificantes, tanto por la incorporación de nuevos ingredientes como por las técnicas aplicadas a los mismos. En este curso abordaremos su utilización en la cocina dulce y pastelería presentando los principales tipos y elaborando con ellos las técnicas más modernas. Conociendo el origen y características de cada uno tendremos en nuestras manos el conocimiento necesario para utilizar uno u otro dependiendo del resultado que busquemos en nuestras elaboraciones. Tras una breve introducción teórica, realizaremos las elaboraciones propuestas y algunos ejemplos de aplicación.

16 personas Coste: **95€ + IVA** **CURSO PRÁCTICO**  
*Bonificable por la Fund. Trip.*

# área doce

DESDE JUNIO DE 2011:

MÁS DE 100 CURSOS

MÁS DE 2000 ALUMNOS

MÁS DE 750 HORAS  
DE CLASE

 Vilanoviña - MEIS (Pontevedra)  reyvi@reyvi.com  
 986 71 55 48  649 414 415  986 71 50 04  
 www.reyvi.com  <https://www.facebook.com/aulaareadoce>  
 @area\_doce



Aula  en las instalaciones de 

#### Inscripción y Reserva:

En nuestros teléfonos, correo electrónico, página web o directamente a nuestros comerciales.  
Rellenar hoja de inscripción, que podrá hacerlo on-line o descargándola de nuestra web. Se respetará el orden de reserva.

#### Forma de pago:

• Directamente en efectivo o talón a nuestro personal de la empresa.  
• Por giro bancario si esa es su forma de pago habitual con nosotros.  
• Con tarjeta de crédito a través de nuestra página web.  
• Ingreso en cuenta de ABANCA: ES65 2080 5091 66 3040002999  
(Indicar referencia del curso o demostración que viene en la hoja de inscripción, más el nombre del alumno o establecimiento).



Nadia López Torres

yo soy socio de :  .eu