



MASTERCLASS AMB EL FORNER ROBERTO JUAN

**Pa
d'a
qui**
forn i tradició

Dimecres, 17 d'octubre de 2018, d'11.00 a 13.00 h

Roberto Juan del Forn del Barri de Barcelona i professor de l'Escola de Forners del Gremi de Flequers de Barcelona.

Dirigit a alumnes de forneria, pastisseria i cuina, i a professionals del sector.

PROGRAMA

- _ Introducció i presentació
- _ La importància de les matèries primeres
- _ Els processos de panificació (clàssic i artesà)
- _ Importància de la massa mare en el procés artesà
- _ Elaboració de la massa mare natural
- _ Aplicació de la farina de Xeixa mallorquina
- _ Desenvolupament de les elaboracions realitzades
- _ Tast dels productes

Lloc: Auditori de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears – Universitat de les Illes Balears (Edifici Arxiduc Lluís Salvador, Carretera de Valldemossa, km. 7,5 - Palma)

icomercç


G CONSELLERIA
O TREBALL, COMERCÇ
I INDÚSTRIA

idi Institut d'Innovació
Empresarial
de les Illes Balears


ASSOCIACIÓ DE
FORNERS I PASTISSERS
DE LES ILLES BALEARS


ehib
ESCOLA D'HOTELERIA
DE LES ILLES BALEARS