

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## MONOGRÁFICOS DE COCINA

### PAN CASERO by Salva Andreu 2x1



**Precio:** 90.00€

**Horario:** 17,30-21,30h

**Fecha del curso:** 20/10/2023

**Impartido por:** Salva Andreu

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**OFERTA:** 2x1

Salva Andreu, experto en la elaboración de pan, nos enseñará a elaborar de distintas masas y tipos de pan para hornear en casa, así como conceptos básicos de panadería y sus distintas aplicaciones.

Duración: 4h

#### **Recetas:**

Se elaborarán 2 recetas de pan con formas distintas.

- Pan Semi Integral
- Pan de Molde

#### **Dinámica:**

- Se trabajará en grupos
- Cada integrante de cada grupo tendrá una masa propia para trabajar individualmente.
- Todos los asistentes comienzan mezclando y amasando, hasta obtener una masa homogénea y activar el gluten.
- Mientras la masa reposa 10 minutos, se realizará una explicación teórica sobre amasado.
- Seguiremos amasando o boleando y dejaremos fermentar 45 minutos.
- Prepararemos los rellenos / acompañamientos / decoraciones
- Dividiremos los distintos panes y dejaremos fermentar 1h más.
- Mientras, prepararemos la cocción, recogida, explicación scoring y horneado.

Al final de la actividad haremos una degustación de los panes y nos los llevaremos a casa!

salva andreu

salva en poble

Image not readable or empty  
/source/salva andreu.jpg

Image not readable or empty  
/source/salva en poble.jpg

## Salva Andreu

"Soy un apasionado de la cocina y la alimentación en todas sus formas, siempre con ganas continuas de crecer con nuevos retos y aprendizajes.

Llevo trabajando desde 2010 en distintos ámbitos de la hostelería y la restauración, mayoritariamente como chef, cocinero, pastelero y profesor.

He estado en diferentes restaurantes, como Tragamar, La Esquina, Squisito, Ca l'Isidre, El Principal o el Hotel Tamariu.

También he colaborado con pastelerías como La Canal, he sido profesor en la Escuela CETT y he colaborado con la FUndación Alicia.

Todo ello me ha dado una amplia experiencia que me encanta transmitir a los asistentes a mis clases...especialmente si se trata de elaborar pan..."

**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com