

# LA PASTISSERIA MÉS ENLLÀ DEL SUCRE

Aquest curs de pastisseria està pensat per a tothom qui li agradi el món de les postres des d'una mirada més innovadora i creativa. Un curs totalment en línia on tindreu receptes de postres de restaurant, vídeos explicatius de cada recepta, detalls i assessorament durant sis setmanes de curs. Aprendreu a realitzar combinacions de gustos atrevides, a fer diferents elaboracions amb la xocolata com a ingredient principal... També entrareu dins el món dels làctics i finalment tocarem la família de la fruita com a gran element pastisser.

No dubteu en apuntar-vos si us apassiona el món del dolç i voleu sorprendre amics i familiars a casa vostra.

## Temari

- Tema 0. Presentació personal i presentació del curs
- Tema 1. Els grans grups d'aliments dins la pastisseria
- Tema 2. La Xocolata
- Tema 3. Els Làctics
- Tema 4. La fruita
- Tema 5. El poder de combinar. Projecte Final

## Professor

Sóc en Lluç Quintana xef del restaurant Can Xapes. Vaig formar-me a l'Escola d'Hostaleria de Girona i posteriorment vaig fer un màster en postres i cuina creativa a l'Escola Espai Sucre de Barcelona. He treballat en diferents restaurants de la província com l'Aliança d'Anglès, l'Hotel Carlemany, El Dorado de Sant Feliu de Guíxols i als Tinars on vaig treballar al departament d'I+D i creativitat. Actualment fa tres anys que vaig obrir Can Xapes i m'encarrego de tota la part creativa del restaurant amb tot el què he après treballant i viatjant.

## Què inclou el curs?

El curs inclou 6 unitats diferenciades on tindreu un vídeo explicatiu i també diferents documents de suport on tindreu més informació. També tindreu assessorament via adreça electrònica, diferents fitxers amb receptes, trucs i consells.

## Com farem les classes?

Setmanalment aniré penjant el temari al Classroom de Google. Allà hi trobareu el vídeo explicatiu de cada sessió, arxius, receptes i un mur obert on podreu fer les vostres preguntes i consultes. Fer-ho d'aquesta manera us permetrà tenir llibertat per fer el curs i tindreu tota la setmana per visualitzar la videorecepta, comentar els dubtes que tingueu... no es farà en directe sino que tindreu temps per fer cada unitat amb calma.

## Requisits i material necessari

Com a requisits només cal tenir la ment oberta i moltes ganes d'aprendre. Caldrà ser creatius i provar coses noves. Com a material us caldrà el kid bàsic que podeu tenir a qualsevol cuina: ganivets, cassons, paella, fusta per tallar, ordinador / Ipad per seguir les classes i un compte de gmail per a compartir els documents.

---

## Formació en línia

**Durada:** del 11 de gener al 15 de febrer de 2022

**Preu:** 50 €

---