

ELABORACIÓ ARTESANA DE PA (NIVELL AVANÇAT)

Aprofundiment en l'elaboració artesana

DATES: Dilluns, de l'11 de març al 15 d'abril.

HORARI: de 10 a 2 del matí.

LLOC: Centre de Capacitació Agrària de Manresa - Av. Universitària 4 -6 (edifici FUB).

INSCRIPCIONS a través del web www.associaciolera.org o bé de l'enllaç >>

FORMA DE PAGAMENT: ingrés al número de compte 2059 0696 35 8000058744 de l'entitat bancària Unnim.

PREUS I DESCOMPTES

Pagament avançat* fins el dia 04/03/2013		Pagament després del dia 04/03/2013	
Preu curs	Preu per a persones sòcies, aturades o menors de 25 anys (-10%)**	Preu curs	Preu per a persones sòcies, aturades o menors de 25 anys (-10%)**
115,00€	103,50€	126,50€	113,85€

*Si fas el pagament set dies abans de l'inici del curs, pagaràs un 10% menys.
** Cal portar la targeta d'inscripció al Servei Català d'Ocupació / Portar DNI.

A TENIR EN COMPTE:

Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a la inscripció d'algun altre curs, o ser retornats per la via que s'acordi.

Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, es retornaran els diners avançats, menys 3€ de despeses de gestió.

MÉS INFORMACIÓ I CONSULTES al telèfon 938 787 035 o bé a neus@associaciolera.org

Programa a la pàgina següent >

Aquest curs és una proposta de:



Curs adreçat a aquells que vàreu venir al curs d'ELABORACIÓ DE PA I REBOSTERIA CATALANA i us vàreu quedar amb ganes d'aprendre més o bé per als que ja tingueu una certa experiència en l'elaboració de pa.

Es treballaran un nou ventall de receptes i tècniques per aprofundir una mica més en l'apassionant món del pa artesà, des de la perspectiva de les farines ecològiques.

Un autèntic plaer pels sentits.

PROGRAMA:

1a sessió: Les mil formes del pa

En aquesta primera sessió repassarem els passos bàsics de l'elaboració tradicional del pa però ens centrarem en el pas potser més complicat a casa: el format. Veurem de forma pràctica el format de moltes peces diferents: rodó, xusco, barra, panets, llonguets, coca, motllo, tallat i trena. També ens fixarem en el marcat del pa per aconseguir una bona "grenya" i com treure el màxim profit d'un forn domèstic.

2a sessió: Especialitats de pa (I)

Receptes per fer la boca aigua a base d'una massa de pa senzilla. Treballarem com fer masses d'alta hidratació a mà per aconseguir un bon producte final i no perdre-hi la paciència.

Farem:

- Coca de recapte
- Fougasse provençal amb olives negres
- Pizza, focaccia i xapata italiana

3a sessió: Especialitats de pa (II)

Pans molt diferents, tècniques noves i pans d'arreu del món:

- Pa sense gluten (amb ingredients naturals i sense additius)
- Pa sense amassat
- Pa de pita, chapati hindú (pans plans sense llevat), pans àrabs.

4a sessió: Elaboració tradicional del pa en forn de llenya

Ens desplaçarem a un obrador amb forn de llenya per poder experimentar la màgia de l'elaboració del pa com es feia antigament: amassarem entre tots una gran quantitat de massa, farem el foc i courem el pa!

5a sessió: Especialitats de pa (III)

Masses enriquides amb altres ingredients com ou, mantega, sucre, llet, aromes. Què fan en el pa i com s'han de treballar.

- Panets de Viena
- Pa de motllo anglès

Professor: Idris Cruz, Especialista formador en l'elaboració de pa artesà.