

M.Domínguez
distribuciones

SEPT. - DIC. 2017

CURSOS Y
DEMOSTRACIONES
PARA PROFESIONALES



- 12 SEPTIEMBRE
- De 16:30 h a 20:00 h
- Máx. 25 personas
- Gratuito

Jose Manuel Marcos Candela

Pastelería Crujiente

Ha conseguido convertirse en un referente de la pastelería de vanguardia en nuestro país. Pero como buen inconformista autodidacta, lo que hace un año valía para ganar adeptos a su pastelería Crujiente de Redován, hoy es sustituido por nuevas propuestas que reflejan sus inquietudes, sus últimos descubrimientos, los productos de temporada que más le han llamado la atención y, una vez más, la perfección técnica y estética con la que ejecuta sus creaciones.

Demostración gratuita

COLABORA: **IRINOX**

El objetivo será descubrir cómo podemos gestionar mejor nuestra producción en el obrador, como organizar y optimizar los recursos de los que disponemos: gestión de la producción de masas de bollería y salado sin pérdida de calidad, ahorrando en costes de fabricación, y cubriendo la demanda de los clientes en todo momento sin pérdidas de negocio por falta de producto.

Trabajaremos distintos procesos que se realizan en pastelería y veremos como podemos agilizarlos para ser más productivos: enfriamiento a +3 grados directamente desde el horno, congelación directamente desde el horno sin efecto iglú, enfriamiento y pasteurización de cremas pasteleras, cremosos y bases de helado, fermentación larga, nocturna y directa, como regenerar bollería, hojaldres y empanadas para tener siempre producto disponible en tienda.

Comentaremos como agilizar la producción de pastones de hojaldre y bollería, rellenos, etc...



- 26 SEPTIEMBRE
- De 16:30 h a 20:00 h
- Máx. 25 personas
- Gratuito

Marc Balaguer

Director de la Escuela ESCRIBA en Barcelona

Es uno de los representantes españoles del Mundial des Arts Sucrés 2016 y encargado del proceso creativo y de investigación del apartado de pastelería del restaurante Les Moles, con una estrella Michelin.

Demostración gratuita

COLABORA: **les vergers boiron**



Elaboraremos dos tipos de pasteles individuales: pasteles de viaje y una tarta grande, así como distintos gelificados con purés de fruta naturales 100%, al mismo tiempo que satisfará todo tipo de curiosidades y resolverá los distintas dudas que vayan surgiendo entre los asistentes.



- 2 y 3 OCTUBRE
- De 9:30 h a 19:30 h
- Máx. 8-10 personas
- 150€ (Curso, material y comida)

Alberto Pérez

Director del Centro SAPER en León

Maestro pastelero con una amplia y dilatada experiencia en el mundo de la formación en el sector. Actualmente Director y Profesor titular del Centro Saper de Nuevas Técnicas en Pastelería de León. Amplia experiencia docente por toda España, impartiendo cursos especializados y clases de formación ocupacional, Plan FIP, desde el año 1996 hasta el año 2005. Colaborador de varios centros de formación. Autor y co-autor de varios libros especializados. Licenciado en Geografía e Historia por la Universidad de León. C.A.P. Curso de Adaptación Pedagógica. Técnico en Repostería y Panificación por el I.E.S. (Astorga). Colaborador en la revista "Molinería y Panadería". Profesor colaborador de varias Escuelas de Panadería y Pastelería en todo el territorio nacional.

Curso TALLER

Elaboraremos: tarta ópera, petisú con craqueline, mini porciones de flan de queso, charlota de chocolate blanco y baño espejo, mousse de chocolate negro con glacage, mousse de chocolate de caramelo, charlota de galleta maria y oreo, bavaoís de limón y lima, bizcochos de zanahoria, queso, yogur, chocolate, focaccia pizza...





24 OCTUBRE



De 16:30 h a 20:30 h



Máx. 25 personas



50€ (Reembolsables)

Jose Montero

Director Técnico y Comercial de DAWN FOOD

Diplomado en Pedagogía Terapéutica por la Universidad de Barcelona; por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona; Estudios de especialización en trabajos de caramelo, Suiza; Formación continúa sobre materias primas alimentarias del sector de pastelería, panadería y heladería en las diferentes sedes de Dawn Foods de Europa.

36 años de experiencia en el sector de pastelería y panadería; Demostraciones Artesanas e Industriales; Cursos colectivos para el sector de Pastelería y panadería (formulación, decoración, desarrollos nuevas tendencias etc); Cursos de formación para distribuidores del sector; Trabajos de colaborador técnico en la revista "Molinería y Panadería" de Montagut Editores.

Trabajos de desarrollo de nuevas ideas y tendencias con equipos multidisciplinarios en Alemania, Bélgica, Holanda y EEUU; Demostraciones para artesanos e Industriales en el sector de la Pastelería (Holanda y Portugal)

Demostración gratuita



Nos traerá las últimas novedades de la combinación del saber hacer de la pastelería americana y europea, en una tarde que nos será muy interesante de cara a las elaboraciones de Navidad.



7 y 8 NOVIEMBRE



De 10:30 h a 19:30 h



Máx. 10 personas



50€ (Reembolsables)

Tomás Calderón

Director Técnico de VANDEMOORTELE

De familia de pasteleros, Tomás cuenta con una amplia experiencia en el sector con más de 10 años recorriendo toda la península, enseñando a los profesionales de la panadería y la pastelería las múltiples aplicaciones y ventajas de los productos Vandemoortele. Además, siempre proporciona ideas y recetas sorprendentes para diferenciar tu surtido del de tus competidores.

Demostración gratuita

COLABORA:



Tomás nos introducirá en la presentación de las **piezas más actuales de bollería y pastelería**, será un curso totalmente técnico y participativo donde **se recorrerá desde el amasado hasta la fermentación y la cocción final**, así como las aplicaciones correctas de los distintos tipos de margarina normales y margarina con manteca en las distintas elaboraciones, compartiendo y dando soluciones a los problemas que surgen del día a día en el obrador.



28 NOVIEMBRE



De 9:00 h a 19:30 h



Máx. 10 personas



300€ (Curso, material y comida)

Eric Ortuño

Jefe de estudios de la Escuela de Hostelería HOFMANN

Es una pieza clave en la buena marcha de algunos de los grandes proyectos de la Escuela Hofmann, de Barcelona. Obtuvo el **Premio al Mejor Croissant de Mantequilla** de España 2010 y el Premio Dulcypas a la **Mejor Pasta de Té Artesana** de España 2015, y de la atractiva oferta en pastelería y heladería de la Terraza La Seca Espai Brossa. La Seca es el punto de degustación donde tiene lugar la parte más lúdica del universo Hofmann.

Ha incorporado métodos de trabajo y técnicas de la restauración que permiten exponer en vitrina producto fresco y recién hecho todo el día. Se ha logrado introducir en el surtido jugos de frutas más concentrados y se ha mejorado el resultado final en productos comercialmente tan importantes como las mermeladas y los bizcochos.

Curso TALLER

Recetas y elaboración de pastas de té, una serie de individuales divertidos para vitrina de pastelería con formatos distintos a lo habitual: Cactus (cremoso de chocolate blanco tostado, crema de limón y mouse de tequila); **Petit suisse** (vainilla, compota de frambuesa y mascarpone); **Maki** (arroz con leche cremoso frambuesa); **Huevo** (mouse de coco, y compota de mango); **Cheese cake** (mouse de queso y frutos rojos); **Burger** (chocolate dulce y cremoso, ganache guanaja).



Pol. Ind. do Milladoiro Rúa Oliveira Nº 116 - B
15895 Ames (A Coruña) Telf.: 981 941 694 Fax.: 981 941 699

Delegación Ferrol 981 385 576

info@dmdominguez.com | www.dmdominguez.com



Desde el año 2001 que inauguramos las nuevas instalaciones de **Distribuciones M. Domínguez** en Milladoiro, siempre tuvimos un mimo especial con nuestro pequeño espacio dedicado a obrador. Convencidos de que el **compromiso** y la ayuda a la **formación** de nuestros clientes era un parte fundamental de nuestro carácter como empresa.

Tratamos en todo momento de conseguir un equilibrio de las necesidades de los cursos y la orientación para que sean válidos para todos.

