



Mae Álvarez Sanjiao

...ven a crear con nosotros

## JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS DE PASCUA

NOS ENCANTA  
la PASCUA



Orientado a **Pastelería**



Del **29 de Enero** al **2 de Febrero**



De **10:00h** a **19:00h** ininterrumpido



**Maite Vidal**



Como viene siendo habitual abrimos nuestras puertas y te invitamos a adentrarte en el mundo de las monas de chocolate, los huevos, los conejos, papeles, cintas, ideas, complementos, novedades varias... Este año tendremos como decoradora a Maite Vidal para que pueda resolver todas tus dudas sobre la decoración de esta colorida temporada. La pascua 2018 ya está aquí. ¡Te esperamos!

### ¡La visita tiene premio!

Los pedidos realizados en esta exposición durante las jornadas tendrán un **descuento del 5%**.

Para una mejor organización avisa a tu comercial del día y la hora a la que puedes acercarte.



## PASTELERÍA DE PASCUA



Orientado a **Pastelería**



**6 de Febrero**



De **16:30h** a **19:00h** (Total 2 h 30 min)



**Abel Bravo**



En esta demostración Abel Bravo de la mano de Callebaut realizará varias propuestas de pastelería pensadas para la pascua elaborando una oferta de productos para sorprender a vuestros clientes. Se elaborarán individuales y tartas modernas decoradas con pequeñas piezas temáticas de esta época del año. Una amplia oferta de productos con nuevos sabores y formas.



DIFICULTAD



Demostración técnica en colaboración con **CALLEBAUT**



36 personas



Coste: **20€ + IVA**  
Reserva de plaza reembolsable

**DEMOSTRACIÓN  
TÉCNICA**

## IDEAS DE CHOCOLATE: PETIT FOUR Y POSTRES



Orientado a **Restauración**



**7 de Febrero**



De **17:00h** a **19:30h** (Total 2 h 30 min)



**Abel Bravo**



Durante la demostración Abel Bravo presentará una amplia gama productos enfocados para catering y restaurantes. Elaboraciones como petit four sacher de frambuesa, snack de chocolate, especias y sal, así como nuevas ideas en postres utilizando el chocolate como ingrediente estrella, son algunos ejemplos de lo que el embajador de Callebaut nos mostrará en esta tarde. Todo ello pensado en aportar novedades a los chef.



DIFICULTAD



Demostración técnica en colaboración con **CALLEBAUT**



36 personas



Coste: **20€ + IVA**  
Reserva de plaza reembolsable

**DEMOSTRACIÓN  
TÉCNICA**

## "WELLFOOD" PANES CON PROPIEDADES NUTRICIONALES ESPECIALES

Orientado a **Panadería**

**28 de Febrero**

De **09:30h a 14:00h**  
y de **16:00h a 19:30h** (Total 8 h)

**Jorge Justel**

DIFICULTAD

En los envases de muchos alimentos se pueden leer declaraciones como "fuente de calcio", "alto contenido de fibra" o "bajo en grasa". No obstante, el uso de este tipo de declaraciones está sujeto a restricciones y debe estar justificado con los valores nutricionales. El término "wellfood" abarca muchas tendencias relacionadas con productos integrales, panes especiales con semillas, productos funcionales o enriquecidos, productos biológicos, productos con super-foods, etc. Los objetivos de este curso son dar a conocer nuestros mixes llamados "wellfood", aprender a trabajar distintas recetas con ellos y descubrir las propiedades nutricionales y argumentos de venta que podemos utilizar en cada caso concreto.

Demostración práctica en colaboración con **IREKS**

16 personas

Coste: **50€ + IVA**  
Reserva de plaza reembolsable

**DEMOSTRACIÓN PRACTICA**

## SOLUCIONES RÁPIDAS PARA POSTRES EXQUISITOS

Orientado a **Restauración**

**28 de Mayo**

De **16:30h a 20:30h** (Total 4h)

**Mónica Beltrán**

DIFICULTAD

Curso práctico donde el alumno podrá elaborar postres de muy alta calidad, fáciles y rápidos, a partir de las bases naturales y frescas que nos ofrece DEBIC. Se combinarán con fruta, licores, café, chocolate... y poder así dar un toque sofisticado a su carta, reduciendo costes y maximizando resultados. Se darán ideas de presentación y podremos degustar posteriormente todas las elaboraciones. Curso orientado a todo aquel profesional que quiera dar un postre casero de calidad, y que dispone de pocos recursos (de tiempo o de personal) para realizarlos.

Demostración práctica en colaboración con **DEBIC**

16 personas

Coste: **50€ + IVA**  
Reserva de plaza reembolsable

**DEMOSTRACIÓN PRACTICA**

## POSTRES DE RESTAURANTE SIN GLUTEN

Orientado a **Restauración**

**8 de Mayo**

De **16:30h a 20:30h** (Total 4 h)

**Carlos Fariña**

DIFICULTAD

Según FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), se estima que entre el 1% y el 3% de la población mundial padece la enfermedad celíaca. Esta enfermedad autoinmune que se manifiesta tras la ingesta de gluten por parte de las personas que la padecen, puede ser un factor que restrinja la afluencia de clientes a nuestros restaurantes. Por ello debemos ser capaces de dar una respuesta a estos clientes que, cada vez más, demandan platos sin gluten de una calidad similar a otras opciones con gluten que podamos tener en nuestra carta. En este curso afrontaremos la preparación de varias propuestas que siguiendo unas normas básicas para evitar contaminación cruzada podrán garantizar la salud y la satisfacción de nuestros comensales celíacos.

16 personas

Coste: **95€ + IVA**  
Bonificable por la Fund. Trip.

**CURSO PRACTICO**

## FORMULACIÓN DE SEMIFRÍOS

Orientado a **Pastelería**

**5 y 6 de Junio**

De **09:30h a 14:00h**  
y de **16:00h a 19:30h** (Total 16 h)

**Alberto Pérez**

DIFICULTAD

A lo largo de estas jornadas trataremos la elaboración de semifríos, cremas aireadas gelificadas, distinguiremos lo que son mousses, bavaoís, charlotas y parfaits. Se realizarán diferentes tipos de elaboraciones con crujientes y bizcochos apropiados para tales elaboraciones, así como interiores basados en la utilización de pectinas y gelatinas. Se realizarán distintas técnicas de decoración.

12 personas

Coste: **195€ + IVA**  
Bonificable por la Fund. Trip.

**CURSO PRACTICO**

**Vilanoviña - MEIS (Pontevedra)** reyvi@reyvi.com  
 986 71 55 48 649 414 415 986 71 50 04  
 www.reyvi.com <https://www.facebook.com/aulaareadoce>  
 @area\_doce

Aula **DOCE** en las instalaciones de **REYVI**

### Inscripción y Reserva:

En nuestros teléfonos, correo electrónico, página web o directamente a nuestros comerciales. Rellenar hoja de inscripción, que podrá hacerlo on-line o descargándola de nuestra web. Se respetará el orden de reserva.

### Forma de pago:

- Directamente en efectivo o talón a nuestro personal de la empresa.
- Por giro bancario si esa es su forma de pago habitual con nosotros.
- Con tarjeta de crédito a través de nuestra página web.
- Ingreso en cuenta de ABANCA: ES65 2080 5091 66 3040002999 (Indicar referencia del curso o demostración que viene en la hoja de inscripción, más el nombre del alumno o establecimiento).

Fecha límite de pago de reserva plaza: 10 días antes del curso o demostración. Las reservas que no sean abonadas antes de ese plazo quedarán disponibles para los clientes en lista de espera.



Mae Álvarez Sanjiao