

CURSOS Y DEMOSTRACIONES PARA PROFESIONALES



...ven a imaginar con nosotros



JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS DE PASCUA

Orientado a **Pastelería**

Del **6 al 10 de Febrero**

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

Jordi C. Alemany y Maite Vidal



Y anunciando la llegada de la próxima primavera, abrimos de nuevo las puertas para invitarte a la exposición de Pascua 2017: Más de 300 monas de chocolate y huevos así como las novedades en moda de esta temporada, tanto artesanas como de molde. Complementos para combinar de tantas formas como la imaginación quiera. Y si necesitas ayuda en ideas, no te preocupes, estarán acompañándonos durante las jornadas Maite Vidal, decoradora de Comercial Reyvi, y Jordi C. Alemany, con formación y experiencia en arte, diseño y escaparatismo. Todos los ingredientes listos para la campaña del año más llena de color en la pastelería.

¡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. ¡Te esperamos!

PASTELERÍA DE RESTAURANTE POR LUCÍA FREITAS

Orientado a **Restauración**

13 de Febrero

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

Lucía Freitas



DIFICULTAD

Lucía Freitas, la pastelera del grupo NOVE regresa a Área Doce para adentrarnos de nuevo en los entresijos de la pastelería de restaurante. Los productos de huerta de temporada ocupan protagonismo en los postres de esta profesional. Las diferentes técnicas aplicadas a cada plato consiguen sabores, texturas y juegos en boca que no pasan desapercibidos. Curso práctico donde la chef del restaurante A Tafona de Santiago nos enseñará algunas de las creaciones dulces de su restaurante, su filosofía y forma de trabajo.

12 personas

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

CURSO PRÁCTICO

POSTRES DEBIC EN EL RESTAURANTE

Orientado a **Restauración**

14 de Marzo

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

Mónica Beltrán



DIFICULTAD

Curso práctico donde el alumno podrá comprobar la versatilidad de las bases para postres de Debic. Con ellas se abre un abanico de posibilidades creativas, sin perder el sabor casero que exige el chef en su carta de presentación. Son fáciles de usar, simples y rápidas de preparar. Su versatilidad permite ahorrar tiempo, costes y maximizar resultados. Todo ello de la mano de Mónica Beltrán, técnico de cocina con formación en la prestigiosa escuela Hofmann y formando parte en la actualidad del equipo europeo de asesores culinarios de Debic.

16 personas

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

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA

NUEVOS FORMATOS Y PANES DECORADOS

Orientado a **Panadería**

8 y 9 de **Mayo**

Día 8: de **16:00 a 20:00** horas (Total 12h)
Día 9: de **9:00 a 14:00** y de **16:00 a 19:00h**

Josep Pascual

En este curso vamos a aprender a dar formas nuevas y atractivas a los panes, debiendo entender para ello el tipo de harina y materias primas que debemos usar, así como la técnica adecuada de amasado, plegado a cada tipo de formato. También explicaremos diversas técnicas de acabado de los panes, desarrollando técnicas de decoración y acabados para fomentar la venta, para dar un nuevo enfoque a nuestro catálogo de panes en la tienda.

DIFICULTAD

16 personas

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

CURSO PRÁCTICO



TARTA DE QUESO Y... ¿QUÉ MÁS?

Orientado a **Restauración**

22 de **Mayo**

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

César Romero

DIFICULTAD

En esta demostración práctica César Romero profundizará en la versatilidad de un producto tan clásico y noble como es el queso. De la mano de la marca gallega de queso cremoso Quescrem, nos centraremos en transmitir como este producto puede viajar en el mundo de los postres mucho más allá de la tradicional y conocida tarta de queso. Cremosos de queso con aceite, espumas de queso y cardamomo... Se trata de dar ideas y desarrollar recetas que puedan aportar al cocinero innovaciones que pueda adaptar y aplicar en su día a día en el restaurante.

Demostración práctica en colaboración con **QUESCREM**

16 personas

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

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA



EL QUESO EN LA PASTELERÍA MODERNA

Orientado a **Pastelería**

23 de **Mayo**

De **9:30h a 14:00h**
De **16:00h a 19:30h** (Total 8h)

César Romero

DIFICULTAD

Durante esta jornada y de la mano de este profesional se elaborará una gran variedad de recetas fáciles e innovadoras. Se usaran distintos tipos de queso crema de la firma Quescrem, para dar a conocer sus ventajas y el gran abanico de posibilidades que estos nos pueden aportar. La idea es poner en valor este producto tan noble, orientado a los profesionales del sector con aplicaciones y sugerencias, para llegar a la conclusión de que se pueden utilizar para algo más que "tarta de queso".

Demostración práctica en colaboración con **QUESCREM**

16 personas

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

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA



NUEVAS TENDENCIAS EN SEMIFRIOS CON 33 DREIDOPPEL

Orientado a **Pastelería**

20 y 21 de **Junio**

Día 20: de **9:30h a 14h** y de **16h a 19:30h**
Día 21: de **16h a 19:30h** (Total 11.5h)

Jorge Justel y Albert Davi

DIFICULTAD

Durante las dos jornadas de curso se elaboraran una amplia variedad de semifrios. Apostando por nuevas combinaciones de sabores frescos y ligeros, formatos innovadores y acabados sencillos, a la vez que elegantes.

Demostración práctica en colaboración con **IREKS**

16 personas

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

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA



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 **área doce** en las instalaciones de **comercial 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).



yo soy socio de **LAZENTRAL**.eu