











## CURSOS Y SEMINARIOS 1º SEMESTRE 2010



## CURSOS Y SEMINARIOS 1º SEMESTRE 2010

En Aula Chocovic estamos especializados en chocolate pero hemos crecido y diversificado la oferta de cursos: pan, alta cocina, heladería, tecnología de los alimentos, gestión y marketing...

Un espacio único, equipado con la última tecnología. Los profesores de Aula Chocovic son los mejores técnicos del sector, además contamos con la colaboración de grandes profesionales de vanguardia.

FEB.	 Curso básico de chocolate	Chef de Aula Chocovic	1, 2 y 3
	 Curso tartas de viaje	Ramon Morató	8 y 9
	Curso el pan de Xavier Barriga	Xavier Barriga	15 y 16
	Curso piezas artísticas en chocolate	Rubén Álvarez	22 y 23
MAR.	 Curso macaron y petit fours frescos de Olivier Bajard	Olivier Bajard	8 y 9
	Seminario postres de cuchara	Josep Maria Ribé	10
	Curso bombonería 1er nivel	Ramon Morató	15, 16 y 17
	Curso pastelería individual	Rubén Álvarez	22 y 23
ABR.	 Curso de galletas por Stefano Laghi	Stefano Laghi	19 y 20
	Curso de repostería mini	Josep Maria Ribé	26 y 27
MAY.	 Curso de tartas contemporaneas	Rubén Álvarez	10, 11 y 12
	Curso grageas y productos de impulso	Josep Maria Ribé	17
	Curso de bombonería 2º nivel	Ramon Morató	18, 19 y 20
	Curso de bollería fermentada de alta calidad	Xavier Barriga	24, 25 y 26
JUN.	 Curso de bizcochos	Ramon Morató	31 de Mayo y 1
	Curso bufete de chocolate	Josep Maria Ribé	2 y 3
	 Curso tecnología materias primas y formulación	Ramon Morató	7 y 8
	 Curso de tartas heladas	Josep Maria Ribé	14 y 15
	Curso básico de chocolate	Chef de Aula Chocovic	28, 29 y 30
JUL.	Curso de mermeladas	Ramon Morató	5 y 6

FEB.

## CURSO BÁSICO DE CHOCOLATE

**Fecha:** 1, 2 y 3 de febrero  
**Profesor:** Chef de Aula Chocovic  
**Dirigido a:** Profesionales o amateurs que deseen iniciarse en el mundo del chocolate.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Curso especialmente pensado para personas que deseen iniciarse en el mundo del chocolate. Después de una introducción teórica sobre la historia del cacao, origen, botánica y los procesos necesarios para conseguir los diferentes productos del cacao, estudiaremos las técnicas básicas que nos permitirán perder el miedo a trabajar con chocolate. Durante los tres días se realizarán todo tipo de productos: tartas, postres, petit fours y especialmente todas las diferentes posibilidades en decoraciones de chocolate.

FEB.

## CURSO TARTAS DE VIAJE

**Fecha:** 8 y 9 de febrero  
**Profesor:** Ramon Morató  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería que deseen ampliar el surtido con una gama de productos de larga conservación.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

Tras el éxito de pasadas ediciones, recuperamos este curso con algunas recetas actualizadas. El objetivo es proponer al consumidor una nueva gama de productos en los que no es necesaria su conservación en frigorífico. Tartas de horno, bizcochos renovados y algunas recetas clásicas como Tarta Tatin, Kouign Amann, Pastel Vasco, Kouglof, etc. Todo ello enriquecido con comentarios técnicos relacionados con los aspectos más importantes de fabricación, conservación y estocaje para su posterior venta.

FEB.

## CURSO EL PAN DE XAVIER BARRIGA

**Fecha:** 15 y 16 de febrero  
**Profesores:** Xavier Barriga  
**Dirigido a:** Profesionales del sector de la restauración, panadería, pastelería etc. que deseen adquirir las técnicas para la elaboración de pan de alta calidad.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Conscientes de la importancia del pan en la gastronomía, Xavier Barriga nos propone un curso para conocer los principales parámetros para realizar un pan de calidad. Durante los 2 días nos introduciremos en el mundo de las harinas, desde el grano del cereal hasta los diferentes tipos de harinas, los diferentes valores para aprender a leer una ficha técnica, los cuidados a tener en cuenta en los amasados, etc. A continuación se realizarán masas madre tipo: convencional, poolish, biga, esponja y una extensa gama de panes: rústicos, baguette, pan gallego, chapata italiana con biga, foccacia genovesa con biga y un largo etc.

FEB.

## CURSO PIEZAS ARTÍSTICAS EN CHOCOLATE

**Fecha:** 22 y 23 de febrero  
**Profesor:** Rubén Álvarez  
**Dirigido a:** Profesionales del sector que deseen ver un abanico de propuestas en chocolate artístico para eventos, festividades, etc.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

El objetivo de este curso es convertir las piezas de chocolate en un objeto de regalo para todo el año, no solo en Pascua. Por esto, Rubén Álvarez ha preparado diferentes piezas de chocolate para bodas, bautizos, festividades además de varias piezas intemporales para ser comercializadas durante todo el año. Un nuevo curso único en el mundo, de la mano de Rubén Álvarez y solo en Aula Chocovic, los especialistas en tendencias de chocolate de vanguardia.

MAR.

## CURSO MACARON Y PETIT FOURS FRESCOS DE OLIVIER BAJARD

**Fecha:** 8 y 9 de marzo  
**Profesor:** Olivier Bajard  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería que deseen conocer el trabajo de este gran pastelero reconocido mundialmente.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Después del éxito de su Curso de Pastelería, para este semestre Olivier Bajard nos propone un nuevo curso en el que nos mostrará las diferentes técnicas para elaborar "macaron", el postre de moda en Europa, además de una extensa gama de petit fours. Todo ello caracterizado por una metodología de trabajo rigurosa y estudiada, junto a una búsqueda incansable de la excelencia en los sabores y texturas. Venga a descubrir la pastelería de Olivier Bajard en una oportunidad única de ver en dos intensas jornadas el trabajo de este incansable profesional. Un lujo de curso que será sin lugar a dudas uno de los eventos de referencia para este primer semestre en Aula Chocovic.

MAR.

## SEMINARIO POSTRES DE CUCHARA

**Fecha:** 10 de marzo  
**Profesor:** Josep Maria Ribé  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería, cocina, hoteles y caterings con interés en conocer esta nueva propuesta de productos preparados en vaso.  
**Precio:** 319 Euros  
**Precio socios:** 261 Euros

Venga a descubrir la última tendencia en pastelería; la utilización de nuevos soportes como los vasos en porciones individuales. Un formato con el que elaborar diferentes productos con combinaciones, texturas y sabores innovadores. De la mano de Josep Maria Ribé, le proponemos un nuevo concepto para su negocio: rápido, comercial y aplicable en su trabajo diario.

MAR.

## CURSO DE BOMBONERÍA 1er NIVEL

**Fecha:** 15, 16 y 17 de marzo  
**Profesores:** Ramon Morató  
**Dirigido a:** Personas que deseen iniciarse profesionalmente en la bombonería; pasteleros, cocineros, caterings, etc.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

El objetivo de este curso es el de obtener una visión general de la bombonería, un recorrido por las principales gamas de bombones y rellenos: trufas, pralinés, pastas de frutas, etc. Aunque el curso está enfocado a la creación de una gama de productos para bombonería, también se trabajará en la aplicación de estos productos en restaurantes. El curso consta de partes teóricas y prácticas. No es necesario tener experiencia previa.

MAR.

## CURSO PASTELERÍA INDIVIDUAL

**Fecha:** 22 y 23 de marzo  
**Profesores:** Rubén Álvarez  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería que deseen ampliar sus conocimientos en la elaboración de tartas en formato individual  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

Dos jornadas dedicadas al concepto práctico y comercial de los pasteles individuales. Desde las clásicas elaboraciones a las más modernas tendencias: su paso a paso, montaje y acabado. Curso eminentemente práctico orientado a facilitar la labor diaria de los profesionales profundizando en la organización y racionalización de la fabricación de este tipo de elaboraciones.

ABR.

## CURSO DE GALLETAS POR STEFANO LAGHI

**Fecha:** 19 y 20 de abril  
**Profesor:** Stefano Laghi  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería que deseen conocer el trabajo de este reconocido profesional italiano.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Por primera vez en Aula Chocovic les proponemos un curso de galletas. Stefano Laghi, reconocido pastelero italiano, nos dará una visión general de las galletas tradicionales italianas y realizará un amplio abanico de productos como sablés, galletas crujientes, galletas blandas de almendra, galletas para llevar, amarettis, etc. Durante el curso teórico-práctico, se prestará especial importancia a la formulación de las diferentes familias de galletas, la incidencia de las materias primas, la tecnología de producción, así como su cocción y conservación.

ABR.

## CURSO DE REPOSTERÍA MINI

**Fecha:** 26 y 27 de abril  
**Profesor:** Josep Maria Ribé  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería que deseen renovar y ampliar sus conocimientos en la realización de una gama de repostería.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

Dentro de la oferta general de productos de pastelería, toma especial importancia la repostería o pastelería mini. Productos muy atractivos, pensados para ser comercializados como surtido. Sin despreciar la magia de un buen "tocinillo de cielo" o un buen "borracho" en este curso les proponemos una extensa gama de productos menos dulces, más racionales, rentables y modernos. Durante el curso contaremos con la ayuda de nuevos ingredientes, moldes y utensilios.

MAY.

## CURSO DE TARTAS CONTEMPORANEAS

**Fecha:** 10, 11 y 12 de mayo  
**Profesor:** Rubén Álvarez  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería, restauración que deseen conocer las últimas tendencias en tartas.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Esta temporada Rubén Álvarez toma las riendas del curso de tartas. Un curso totalmente renovado en el que se elaborará una amplia gama de tartas aplicando las últimas tendencias en pastelería tanto en concepto como forma y combinaciones de sabores. Un curso práctico en el que se realizará el paso a paso de bases, interiores, montajes, decoraciones y acabados.

MAY.

## CURSO DE GRAGEAS Y PRODUCTOS DE IMPULSO

**Fecha:** 17 de mayo  
**Profesores:** Josep Maria Ribé  
**Dirigido a:** Personas que deseen iniciarse profesionalmente en la bombonería y conocer nuevas familias de productos de chocolatería.  
**Precio:** 319 Euros  
**Precio socios:** 261 Euros

Curso único en España durante el cual Josep Maria Ribé nos mostrará las diferentes técnicas para la elaboración de un surtido de diferentes grageas de chocolate. Durante el día también se elaborará una gama de productos como snacks, rocas especiales, barritas, tabletas, tabletas rellenas, bombones individuales, etc. Un curso que se aparta del bombón, joya de la bombonería, para dejar paso a productos mucho más comerciales y especialmente concebidos para su venta diaria.

MAY.

## CURSO BOMBONERÍA 2º NIVEL

**Fecha:** 18, 19 y 20 de mayo  
**Profesores:** Ramon Morató  
**Dirigido a:** Personas con experiencia en el sector de la chocolatería y bombonería que deseen ampliar sus conocimientos.  
**Precio:** 696 Euros  
**Precio socios:** 609 Euros

Curso teórico/práctico en el que se realizará una extensa gama de productos y se estudiarán los principales tipos de rellenos de bombón; trufas, pralinés, mazapán, nougat, bombón de licor, fondant, caramelos blandos, etc. El objetivo es aprender a realizar una correcta formulación y equilibrio de la receta para conseguir una buena estabilidad del producto, así como prestar especial importancia a aspectos como la selección de las materias primas, la fabricación, el estocaje y la conservación a través del estudio de los diferentes parámetros como la Aw (actividad del agua), el pH, la temperatura en los procesos, etc. Para asistir a este curso es recomendable tener experiencia en el sector o haber asistido al curso de bombonería primer nivel.

MAY.

## CURSO DE BOLLERÍA FERMENTADA DE ALTA CALIDAD

**Fecha:** 24, 25 y 26 de mayo  
**Profesor:** Xavier Barriga  
**Dirigido a:** Personas interesadas en conocer las técnicas para elaborar bollería de alta calidad.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Con el sello de Xavier Barriga, este curso participativo tiene como objetivo recuperar el concepto de bollería de alta calidad. Productos de base como una buena masa de croissant, ensaimadas, cocas, un buen brioche o un surtido a base de hojaldre, son a menudo difíciles de encontrar en un surtido diario. Durante el curso también se elaborarán especialidades internacionales de moda, al igual que se profundizará en los aspectos tecnológicos más importantes a tener en cuenta para el trabajo de las masas.

JUN.

## CURSO DE BIZCOCHOS

**Fecha:** 31 de mayo y 1 de junio  
**Profesor:** Ramon Morató  
**Dirigido a:** Profesionales de la pastelería que deseen ampliar su gama de productos.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

Nuevo curso destinado a conocer en profundidad una de las familias de productos más usada en pastelería. Durante el curso se profundizará en aspectos de formulación y conocimiento de las materias primas principales que intervienen en la fabricación de bizcochos, así como el proceso productivo, de cocción y de conservación de los diferentes tipos de productos. Un curso con un planteamiento muy comercial en el que se elaboraran múltiples productos: muffins, magdalenas, sobaos, cakes, bizcochos especiales, y productos internacionales como el "Pan de Genés" francés, el "Brownie" americano o el famoso "Castela" japonés.

JUN.

## CURSO BUFETE DE CHOCOLATE

**Fecha:** 2 y 3 de junio  
**Profesores:** Josep Maria Ribé  
**Dirigido a:** Profesionales del mundo de la pastelería, restauración, caterings, hoteles, etc.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

El chocolate está de moda y cada día más empresas o particulares se interesan en poder degustar este producto en sus celebraciones de compromiso. En este curso propondremos soluciones rápidas y comerciales para hoteles, restaurantes o pastelerías que realicen eventos de este tipo. Vea como realizamos un bufete espectacular con chocolate. Durante las dos jornadas se elaborará una gama de productos como meriendas, postres, copas, helados, etc. Al final del curso se realizará en directo una escultura de chocolate para acompañar el montaje del bufete.

JUN.

## CURSO TECNOLOGÍA MATERIAS PRIMAS Y FORMULACIÓN

**Fecha:** 7 y 8 de junio  
**Profesores:** Ramon Morató  
**Dirigido a:** Profesionales inquietos con ganas de conocer el rol de las materias primas y la importancia de la formulación en pastelería.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Comprender las materias primas para trabajar mejor, mejorar los procesos productivos y crear nuevos productos, este es el objetivo de este curso pensado para profesionales con una buena experiencia en pastelería. El curso se centrará en conocer las familias más importantes de las materias primas usadas en pastelería con la finalidad de conseguir una panorámica general de la formulación de los diferentes productos de pastelería: bizcochos, interiores, mousses, galletas, bombones, etc. Con un lenguaje didáctico y ameno, durante el curso eminentemente teórico se mostrarán diferentes ejemplos de productos terminados para una mejor comprensión. No dude en ponerse en contacto con nosotros si desea más información.

JUN.

## CURSO DE TARTAS HELADAS

**Fecha:** 14 y 15 de junio  
**Profesores:** Josep Maria Ribé  
**Dirigido a:** Pasteleros y heladeros interesados en las tartas heladas y sus variantes y que ya tengan una experiencia previa en el mundo del helado.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

Nuevo curso eminentemente práctico en el que veremos el paso a paso de la elaboración de una gama de tartas heladas. Habitualmente con la llegada del verano y el calor algunos productos de pastelería como el chocolate tienen una fuerte bajada de ventas. En este curso elaboraremos un amplio abanico de productos ideales para estas épocas del año: helados, sorbetes, parfaits, biscuits glacé...

JUN.

## CURSO BÁSICO DE CHOCOLATE

**Fecha:** 28, 29 y 30 de junio  
**Profesor:** chef de Aula Chocovic  
**Dirigido a:** Profesionales o amateurs que deseen iniciarse en el mundo del chocolate.  
**Precio:** 551 Euros  
**Precio socios:** 493 Euros

Curso especialmente pensado para personas que deseen iniciarse en el mundo del chocolate. Después de una introducción teórica sobre la historia del cacao, origen, botánica y los procesos necesarios para conseguir los diferentes productos del cacao, estudiaremos las técnicas básicas que nos permitirán perder el miedo a trabajar con chocolate. Durante los tres días se realizarán todo tipo de productos: tartas, postres, petit fours y especialmente todas las diferentes posibilidades en decoraciones de chocolate.

JUL.

## CURSO DE MERMELADAS

**Fecha:** 5 y 6 de julio  
**Profesores:** Ramon Morató  
**Dirigido a:** Personas interesadas en la elaboración de una gama de mermeladas.  
**Precio:** 377 Euros  
**Precio socios:** 348 Euros

Les ofrecemos el único curso que se imparte en España sobre mermeladas, dirigido a un público profesional. Desde conservas clásicas y comerciales a recetas inéditas. Durante los dos días se elaborarán mermeladas, confituras, jaleas y una gama de modernas pastas de frutas. También se prestará especial atención al estudio de las materias primas: las frutas, los azúcares, las pectinas, etc y a las diferentes técnicas de cocción y conservación para obtener una correcta estabilidad del producto durante el tiempo.



Con la colaboración de:



AULA



CHOCOVIC

Precios con IVA incluido