

## VIENNOISERIES



Accés a Aula  
Virtual



Atenció  
personalitzada



Classes en  
directe

## CURS EN LÍNIA

*Coneixes bé que són les viennoiseries?*

*S'entén com a viennoiseries un vessant de la pastisseria on s'inclou pastissos fets amb masses "seques" i riques en mantega i productes elaborats bàsicament amb masses de farines fermentades. Els brioixos i les masses laminades poden anar acompanyades de farciments o guarnició, sigui abans o després de sortir del forn. Ets dels que sempre estan amb les mans a la massa? T'agrada experimentar i gaudir de la màgia i el misteri de les transformacions de les masses en pastat, llevat i forn?*

*Encén el forn! Deixa't envair per la flaire irresistible i meravellosa de les viennoiseries. En aquest curs aprendràs a preparar amb facilitat receptes de masses seques fermentades i enriquides, tradicionals i innovadores, explicades i il·lustrades pas a pas.*

# Objectius

- Adquirir coneixements de les diferents tècniques d'amassat per elaborar diferents preparacions.
- Experimentar amb les modificacions de les masses llevades.
- Conèixer el procés de fermentació.
- Conèixer diferents fórmules
- Conèixer i reconèixer diferents estris, la seva utilització i conservació.
- Aprendre habilitats tècniques bàsiques i la seva aplicació.
- Experimentar amb diferents masses.
- Conèixer procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.
- Estimular i augmentar la confiança en les elaboracions
- Descobrir secrets i petits trucs de la brioixeria

# Continguts

- Sessió 1: Presentació Introducció: material, tècniques.
- Sessió 2: Viennoise Kaiser
- Sessió 3: Pain au lait
- Sessió 4: Hokkaido
- Sessió 5: Tender Brioix
- Sessió 6: Brioix Textures i sabors
- Sessió 7: Brioche Rinxolat
- Sessió 8: Brioix Tradicional de Pasqua
- Sessió 9: Chinoise amb crema
- Sessió 10: Babka de xocolata
- Sessió 11: Feullitèe
- Sessió 12: Flufly de Mel i llimona
- Sessió 13: Brioix laminat
- Sessió 14: Koughin Aman
- Sessió 15: Briox a Tête

*\*El temari pot sofrir alguna modificació*

# Metodologia

La metodologia del curs està basada en l'ensenyament en línia a través d'una aula virtual que permet a l'alumne seguir el curs a distància i de manera flexible. Aquest mètode d'aprenentatge condueix a una adequada formació mitjançant classes en directe amb el professor i l'ús de material didàctic dissenyat especialment per a aquest curs.

Curs de format pràctic en el que podràs participar en l'elaboració i seguiment de la pràctica a partir de les explicacions i demostració del professor mitjançant l'ensenyament en línia. Per fer un seguiment correcte de la sessió, el professor et lliurarà tot el material didàctic dissenyat per cada sessió per tal que puguis adquirir els coneixements necessaris per poder dur a terme la pràctica individual a casa amb autonomia al teu ritme. Per dinamitzar el curs i promoure la interrelació i participació activa, es faran connexions en directe on podràs interactuar amb els teus companys i professor. Si tens qualsevol dubte podràs tenir accés a tutories individualitzades.

# Requisits tècnics

Per al correcte seguiment d'aquest curs és necessari que l'alumne disposi d'un ordinador connectat a internet i de correu electrònic. Són necessaris també coneixements informàtics a nivell d'usuari/a. A banda és necessari tenir habilitada la càmera i micròfon de l'ordinador per les connexions en directe.

# Avaluació

L'avaluació és continuada. Es valorarà l'assoliment dels objectius marcats al inici del curs mitjançant la participació activa, el lliurament dels exercicis(pràctiques de les sessions) i pot incloure una prova final en format tipus test envers la matèria.