

CALENDARIO Máster de Chocolate 2018



escolapastisseria
gremidebarcelona

Semana del 15 - 19 de enero

		LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
MAÑANA	10h-14h	Historia y cultivo del cacao Olivier Fernández & Paola Jeannete	Bean to bar Annie Kamin	Formulación y bombones César Romero & Alberto Barrero	Formulación y bombones César Romero & Alberto Barrero	Pastelería Marike van Beurden
	TARDE	16h- 19.30h				

Semana del 22 - 26 de enero

		LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
MAÑANA	10h-14h	Individuales Julien Álvarez	Individuales Julien Álvarez	<i>Petit fours</i> Stéphane Weber	Figura chocolate <i>Showpieces</i> Frank Haasnoot	Figura chocolate <i>Showpieces</i> Frank Haasnoot
	TARDE		16h- 19.30h	Postre de restaurante L. Otamendi & S. Corral		

Semana del 29 de enero al 2 de febrero

		LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
MAÑANA	10h-14h	Pieza de chocolate Saray Ruiz	Frédéric Bau	Tartas de viaje Yann Duytsche	Panettone Jose Romero	<i>La Patisserie de Barcelona</i> Josep Maria Rodríguez
	TARDE					