

SEPT  
D I C  
20  
19

# CURSOS Y DEMOSTRACIONES para profesionales

Área  
doce

...VEN A CREAR CON NOSOTROS



Thiago Funck Cajete

Subscríbete a nuestro canal de  
**YouTube**

## TALLER DE PIZZAS GOURMET

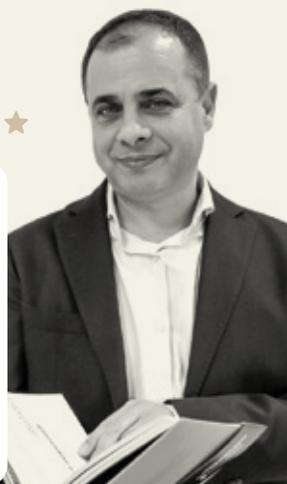
Orientado a **Restauración**

Martes **24 de Septiembre**

de **10:00 a 18:00 h**

**Roberto Brisciani** Dificultad ★★ ★

Roberto Brisciani es ingeniero industrial y uno de los tecnólogos más respetados en el Mundo Pizza. Su lado más creativo lo ha orientado al marketing de restaurantes, rompiendo los viejos paradigmas con la publicación del libro "El secreto de un restaurante magnético". Hoy nos acerca al mundo de las masas gourmet. En esta masterclass, aprenderás a realizar diferentes tipos de pizza con masas gourmet, y todos los secretos de una buena fermentación, una correcta atemperación de las masas, su extensión con distintas técnicas y las condimentaciones creativas para pizzas gourmet.



En colaboración con **Thinking Foods**

**16 Personas**

Coste: **50 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA

Reserva de plaza reembolsable

## LAS ALGAS Y SU USO EN EL MUNDO DULCE

Orientado a **Restauración**

Lunes **30 de Septiembre**

de **17:00 a 19:30 h**

**Tino Otero** Dificultad ★★ ★

Relativamente reciente es el uso de las algas en gastronomía. Recetas de ensaladas, pescados, arroces, caldos, etc. mejoran notablemente con la utilización de este superalimento en su composición. No tan frecuente es su uso en preparaciones dulces pero en esta demostración técnica a cargo de Tino Otero, cocinero de Portomuiños comprobaremos que, usadas en su justa medida, son un excelente potenciador del sabor de nuestros postres. Su poder gelificante, las combinaciones con chocolate o su uso en masas nos sorprenderán gratamente.



En colaboración con **Portomuiños**

**30 Personas**

Coste: **20 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN TÉCNICA

Reserva de plaza reembolsable

## LA PASTERÍA DE SERGI VELA

Orientado a **Pastelería**

Miércoles **9 de Octubre**

de **16:30 a 19:00 h**

**Sergi Vela** Dificultad ★★ ★

Reconocido por su afán de innovación y perfección, Sergi Vela es hoy por hoy uno de los profesionales de mayor prestigio dentro de nuestro país. De la mano de Debic, podremos disfrutar de una masterclass en la que nos mostrará una representación de su pastelería. Sablés, pate a choux, mousses o glaseados serán algunas de las elaboraciones que nos presentará utilizando las natas y mantequillas de Debic. Contaremos también con la presencia de Alex Cristóbal, asesor técnico de Debic que resolverá todas las dudas sobre la amplia gama de productos de la marca.



En colaboración con **Debic**

**30 Personas**

Coste: **20 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN TÉCNICA

Reserva de plaza reembolsable

## INICIACIÓN AL CHOCOLATE

Orientado a **Restauración**

Lunes **14** y Martes **15 de Octubre**

de **16:30 a 20:00 h** (total 7 horas)

**Carlos Fariña** Dificultad ★★ ★

Pocos ingredientes en el mundo dulce despiertan tanta pasión como el chocolate. Con el propósito de acercar este ingrediente a los profesionales de la restauración abordaremos esta doble jornada de formación teórico-práctica. El origen, la composición y otros aspectos importantes como el atemperado o precristalización forman parte del contenido del mismo. Las elaboraciones estarán enfocadas a su aplicación en hoteles, restaurantes y otros negocios de restauración abarcando desde bebidas calientes y frías hasta tartas, galletas, mousses o petit fours.



**12 Personas**

Coste: **175 € + IVA**

CURSO PRÁCTICO

Bonificable por la Fundación Tripartita

## HOJALDRE CON MANTEQUILLA CORMAN

Orientado a **Pastelería**

Martes **22 de Octubre**

De **9:00 a 19:00 h**

**Lluís Costa** Dificultad ★★ ★

El hojaldre es una de las elaboraciones que más posibilidades ofrece a los pasteleros, tanto en elaboraciones dulces como saladas.

Lluís Costa domina a la perfección tanto su elaboración como el formado de distintas piezas, bien sean clásicas o más novedosas. El uso de las mantequillas en placas Corman facilita enormemente su elaboración y así podremos comprobarlo durante esta interesante jornada de formación.



En colaboración con **Corman** ✓ Incluye comida

**16 Personas**

Coste: **50 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA

Reserva de plaza reembolsable

## ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS EUROPEAS 2019

Orientado a **Pastelería**

Martes **12 de Noviembre**

de **9:00 a 19:00 h**

**Jorge Justel** Dificultad ★★ ★

Este curso se ha convertido ya en un clásico en Área Doce.

De cara a la inminente campaña navideña, nos adentraremos en la elaboración de distintas especialidades típicas de estas fiestas en toda Europa.

Panettone, pandoro, stollen y kougloff serán las elaboraciones principales que complementaremos con la elaboración de distintas tartas con temática navideña para sacar el máximo provecho a esta completa jornada.



En colaboración con **Ireks** ✓ Incluye comida

**16 Personas**

Coste: **50 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA

Reserva de plaza reembolsable

Orientado a **Panadería**

Martes **19** y Miércoles **20** de **Noviembre**

de **15:00** a **20:00** h (MARTES)  
de **9:00** a **19:00** h (MIÉRCOLES) Total 15 h lectivas

Xavier Barriga Dificultad ★★☆☆

Xavier Barriga, maestro panadero al frente de las panaderías Turrís, innovador en la panadería artesana y un apasionado de su oficio visita Area Doce para dirigir una doble jornada formativa.

El objetivo del curso es doble, por una parte aprender a elaborar una amplia gama de panes y elaboraciones de bollería y, por otro, estudiar los distintos sistemas de fermentación en frío para obtener productos con más sabor y conservación mediante la aplicación de frío.

✓ Incluye comida

16 Personas

Coste: **240 € + IVA**

CURSO PRÁCTICO

Bonificable por la Fundación Tripartita



Orientado a **Restauración**

Martes **26** de **Noviembre**

de **16:30** a **20:00** h

Loli Martín Cisneros Dificultad ★★☆☆

La época de fiestas navideñas es una de las temporadas de mayor carga de trabajo dentro del sector de la restauración pero también el momento en el que nuestros clientes demandan nuevas propuestas, más innovadoras y originales, que sorprendan a su paladar. En este curso práctico la chef ejecutiva y encargada de I+D+i de Confiletas, Loli Martín Cisneros, nos sorprenderá con sus propuestas para elaborar un amplio surtido de canapés navideños que nos asegurarán el éxito en los aperitivos a celebrar con motivo de estas fiestas.

En colaboración con **Confiletas**

16 Personas

Coste: **50 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA

Reserva de plaza reembolsable



## NUEVO SHOW ROOM

NUEVO ESPACIO DE EXPOSICIÓN

VEN a VISITARNOS  
Llama ANTES para una MEJOR  
ATENCIÓN T. 635 240 761 Pablo

Y ENCONTRARÁS  
las ÚLTIMAS NOVEDADES  
PARA VESTIR TU MESA

¡INSPIRÁTE CON DISEÑOS INNOVADORES!

MENAJE  
VAJILLA  
CRISTALERÍA  
CUBERTERÍA  
...

Hoterali@GROUP

# NUEVO ESPACIO DE EXPOSICIÓN



Vilanoviña - MEIS (Pontevedra) [reyvi@reyvi.com](mailto:reyvi@reyvi.com)

986 715 548 649 414 415 986 715 004

@aulaareadoce @areadoce\_reyvi @area\_doce



¡ESCANÉAME!

Para saber la ubicación

[www.reyvi.com](http://www.reyvi.com)

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).

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.

Director de Área Doce  
Carlos Fariña

