

# CALENDARI DEMOS

febrer - juliol  
2018

*Aula* Sosa



*Guillermo Corral*



*Stephanie Vastel*



*Eduard Azuaza*

E L S N O S T R E S T È C N I C S

## AULA SOSA MOIÀ

Sot d'Aluies s/n Pol. Ind. Sot d'Aluies  
08180 Moià (BARCELONA)

## AULA SOSA MADRID

Pedrezuela 7B Nave 29 Pol. Ind. Ventorro del Cano  
28925 Alcorcón (MADRID)

Sosa Ingredients S.L.

Pol. Ind. Sot d'Aluies, s/n | 08180 Moià | Catalunya (Spain) | T.+34 938 666 111 | F.+34 938 300 275 | [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat) | [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat)

### PASTISSERIA MODERNA

Optimitzarem la vessant tècnica de la pastisseria amb la introducció de nous ingredients per simplificar processos. Els nous paladars demanen, cada cop més, potenciar els sabors, menys greixos i la reducció de sucres, objectius que aprendrem a aconseguir en aquesta demostració per poder satisfer-los.

**MARC**  
**21**  
Dia: Dimecres 21/03  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnica: Stephanie Vastel

**JUNY**  
**11**  
Dia: Dilluns 11/06  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnics: Michael Zorin i Sergi Gallardo



### PASTISSERIA DE RESTAURANT BÀSIC

Utilitzant la gamma de texturitzants Sosa podem millorar procediments, sabor i acabat de postres. En 3 passos podem aconseguir realitzar postres que faran les delícies del comensal.

**MAIG**  
**29**  
Dia: Dimarts 29/05  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnic: Guillermo Corral

**JUNY**  
**12**  
Dia: Dimarts 12/06  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnics: Sergi Gallardo i Michael Zorin



### PASTISSERIA DE RESTAURANT AVANÇADA

Les postres efímeres, on intervien diversos elements de texturització. En aquesta demostració s'elaboraran postres, on la tècnica pren la mateixa importància que el sabor i la textura.

**FEBRER**  
**13**  
Dia: Dimarts 13/02  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnica: Stephanie Vastel

**JUNY**  
**11**  
Dia: Dilluns 11/06  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnica: Stephanie Vastel



### GELATERIA DE RESTAURANT

Aprendrem a formular gelats, sorbets i semi sorbets aplicats a la restauració. En versió dolç i salat incidint en la importància de l'equilibri d'ingredients per obtenir el millor resultat gustatiu, de textura i conservació.

**ABRIL**  
**04**  
Dia: Dimecres 04/04  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnic: Guillermo Corral

**ABRIL**  
**04**  
Dia: Dimecres 04/04  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnic: Eduard Azuaza



### PASTISSERIA SALADA

Introduïrem l'element salat a la pastisseria, una vessant menys treballada que s'adapta a la nova demanda dels consumidors.

**MAIG**  
**23**  
Dia: Dimecres 23/05  
Hora: 17:00h - 20:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnica: Stephanie Vastel

**MAIG**  
**28**  
Dia: Dilluns 28/05  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnic: Guillermo Corral



### PETIT FOURS I MIGNARDISES

Nova gamma de Petit Fours i Mignardises, orientada tant a pastisseries com a restaurants. Diferents tècniques i propostes aplicades a aquestes elaboracions.

**MAIG**  
**22**  
Dia: Dimarts 22/05  
Hora: 17:00h - 20:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnica: Stephanie Vastel

**JUNY**  
**12**  
Dia: Dimarts 12/06  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnica: Stephanie Vastel



### PASTISSERIA CLÀSSICA REVISITADA

Carles Mampel reformula la pastisseria clàssica, adaptant-la a les noves tècniques i ingredients. Una demostració que combina el millor de la tradició i la modernitat per optimitzar la pastisseria actual, simplificant processos i potenciant sabors.

**MAIG**  
**15**  
Dia: Dimarts 15/05  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnic: Carles Mampel

**JUNY**  
**20**  
Dia: Dimecres 20/06  
Hora: 17:00h - 20:30h  
Lloc: Aula Sosa Madrid  
Tècnic: Carles Mampel



### PASTISSERIA GELADA

Una demostració enfocada tant a pastissers com a gelaters, on treballarem el concepte de pastisseria gelada. Elements com parfaits, biscuits glacées, salses, glacejats, gelats i sorbets que, combinant-los, ens permetran crear elaboracions pròpies i artesanes.

**JULIOL**  
**3**  
Dia: Dimarts 03/07  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: Aula Sosa Moia  
Tècnic: Carles Mampel



febrer 2018							març 2018							abril 2018						
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
			1	2	3	4				1	2	3	4							1
5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28					26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
														30						
maig 2018							juny 2018							juliol 2018						
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
			1	2	3	4				1	2	3							1	
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
													30	31						

### AULA SOSA MOIÀ

Sot d'Aluies s/n  
Pol. Ind. Sot d'Aluies  
08180 Moia (BARCELONA)

### AULA SOSA MADRID

Pedrezuela 7B - Nave 29  
Pol. Ind. Ventorro del Cano  
28925 Alcorcón (MADRID)

PLACES LIMITADES, SUBJECTES A DISPONIBILITAT

És necessari sol·licitar una plaça per poder assistir. Contacte:  
Aula Moia: marta@sosa.cat | Aula Madrid: david@sosa.cat

### CUINA MODERNA BÀSIC

A través d'un menú complet on intervé un element de texturització a cada plat, aportarem idees, tècniques i conceptes en el marc de la cuina moderna.

**ABRIL**  
**24**  
Dia: Dimarts 24/04  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Eduard Azuaza

**MAIG**  
**28**  
Dia: Dilluns 28/05  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: **Aula Sosa Madrid**  
Tècnic: Eduard Azuaza



### CUINA MODERNA AVANÇADA

Prendrem com a base la unió i la combinació de diferents elements de texturització en un mateix plat, on les tècniques i les textures estan al servei del sabor.

**FEBRER**  
**12**  
Dia: Dilluns 12/02  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Guillermo Corral



### TEXTURES BÀSIC

Els bàsics de la nostra gamma de texturitzants amb exemples pràctics per a la millor comprensió d'aquests productes. Tècniques aplicables a tots els tipus de restauració.

**FEBRER**  
**12**  
Dia: Dilluns 12/02  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: **Aula Sosa Madrid**  
Tècnica: Stephanie Vastel



**MAIG**  
**08**  
Dia: Dimarts 08/05  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Eduard Azuaza

### TEXTURES AVANÇADA

Una explicació de la gamma completa de texturització, amb aplicacions més complexes. Aprendrem a combinar les textures entre si per aconseguir diferents resultats.

**MARÇ**  
**07**  
Dia: Dimecres 07/03  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Guillermo Corral



**MARÇ**  
**20**  
Dia: Dimarts 20/03  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: **Aula Sosa Madrid**  
Tècnic: Eduard Azuaza

### TECNOLOGIA D'EXTRACCIÓ DEL SABOR

Des d'un torrat fins a un liofilitzat. En aquesta demostració teòrica es repassen els principals mètodes d'extracció i potenciació dels sabors, la majoria fabricats per Sosa Ingredients. Es realitza una cata organolèptica de tots i cadascun dels ingredients.

**MARÇ**  
**19**  
Dia: Dilluns 19/03  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnica: Stephanie Vastel



### SNACKS

L'snack ha trobat un lloc a primera línia de l'espai gastronòmic, convertint-se molts cops en la primera impressió d'un àpat o el desitjat més entre hores. Es tracta de preparacions salades i aparentment senzilles, però amb certa complexitat tècnica que aconseguirem dominar gràcies als ingredients tecnològics. Elaborarem originals snacks que es convertiran en la sorpresa de qualsevol aperitiu.

**FEBRER**  
**13**  
Dia: Dimarts 13/02  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Guillermo Corral



**MAIG**  
**29**  
Dia: Dimarts 29/05  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: **Aula Sosa Madrid**  
Tècnic: Eduard Azuaza

### TAPES

Tendència que ha trencat fronteres, les tapes són ara internacionals. Una versió reduïda de la millor gastronomia, pensada per compartir en un àpat desenfadat. Aquest format de poques quantitats i molta varietat ens permetrà aprofitar els ingredients i la tècnica de manera més lliure i creativa, integrant-los de forma subtil, aconseguint que els petits plats siguin els protagonistes.

**ABRIL**  
**23**  
Dia: Dilluns 23/04  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Eduard Azuaza



### STREET FOOD

Una visió renovada de l'Street Food, que marca tendència al món gastronòmic, amb sorprenents i atrevides propostes, acompanyades d'ingredients tecnològics i la deslocalització geogràfica i temporal de les salses més tradicionals.

**MAIG**  
**07**  
Dia: Dilluns 07/05  
Hora: 9:30h - 13:00h  
Lloc: **Aula Sosa Moia**  
Tècnic: Eduard Azuaza



### BANQUETS I CÀTERING

En aquesta demo aprendrem a minimitzar processos millorant la conservació, textures i sabors, oferint noves idees per un mercat que demanda practicitat i eficàcia.

**MARÇ**  
**19**  
Dia: Dilluns 19/03  
Hora: 16:00h - 19:30h  
Lloc: **Aula Sosa Madrid**  
Tècnic: Eduard Azuaza



#### AULA SOSA MOIÀ

Sot d'Aluies s/n  
Pol. Ind. Sot d'Aluies  
08180 Moia (BARCELONA)

#### AULA SOSA MADRID

Pedrezuela 7B - Nave 29  
Pol. Ind. Ventorro del Cano  
28925 Alcorcón (MADRID)

PLACES LIMITADES, SUBJECTES A DISPONIBILITAT

És necessari sol·licitar una plaça per poder assistir. Contacte:  
Aula Moia: [marta@sosa.cat](mailto:marta@sosa.cat) | Aula Madrid: [david@sosa.cat](mailto:david@sosa.cat)