

CALENDARI DEMOS

febrer - juny
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 | 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
Tècnica: Stephanie Vastel



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
Tècnica: Guillermo Corral

JUNY
12
Dia: Dimarts 12/06
Hora: 16:00h - 19:30h
Lloc: Aula Sosa Madrid
Tècnica: Stephanie Vastel



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: Guillermo Corral



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
Tècnica: Guillermo Corral

ABRIL
04
Dia: Dimecres 04/04
Hora: 16:00h - 19:30h
Lloc: Aula Sosa Madrid
Tècnica: 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
Tècnica: 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: Guillermo Corral



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

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 Mojà**
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 Mojà**
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 Mojà**
Tècnic: Eduard Azuaza

TEXTURES AVANÇADA

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

MARÇ
07
Dia: Dimecres 07/03
Hora: 16:00h - 19:30h
Lloc: **Aula Sosa Mojà**
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 Mojà**
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 Mojà**
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 Mojà**
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 Mojà**
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 MOJÀ

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

AULA SOSA MADRID

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

PLACES LIMITADES, SUBJECTES A DISPONIBILITAT

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