

CALENDARIO DEMOS

octubre - diciembre
2017

Aula Sosa



Carles Mampel



Guillermo Corral



Stephanie Vastel



Eduard Azuaza

N U E S T R O S

T É C N I C O 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

PASTELERÍA MODERNA

Optimizaremos la vertiente técnica de la pastelería con la introducción de nuevos ingredientes para simplificar procesos. Los nuevos paladares demandan, cada vez más, potenciar los sabores, menos grasas y la reducción de azúcares, objetivos que aprenderemos a conseguir en esta demostración para poder satisfacerlos.

noviembre
20
Día: Lunes 20/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Moia**
Técnico: Carles Mampel



PASTELERÍA DE RESTAURANTE BÁSICO

Utilizando la gama de texturizantes Sosa podemos mejorar procedimientos, sabor y acabado de postres. En 3 pasos podemos conseguir realizar postres que harán las delicias del comensal.

octubre
18
Día: Miércoles 18/10
Hora: 16:00h - 19:30h
Lugar: **Aula Sosa Madrid**
Técnico: Stephanie Vastel



PASTELERÍA DE RESTAURANTE AVANZADA

El postre efímero, donde intervienen varios elementos de texturización. En esta demostración se elaborarán postres, donde la técnica toma la misma importancia que el sabor y la textura.

noviembre
27
Día: Lunes 27/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Moia**
Técnico: Stephanie Vastel



noviembre
27
Día: Lunes 27/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Madrid**
Técnico: Carles Mampel



DESCUBRIR VALRHONA

Una demo especialmente pensada para restauradores, donde recorreremos el apasionante mundo de Valrhona, degustando sus múltiples variedades y descubriendo sus matices. Además, elaboraremos y probaremos exclusivas recetas de postres hechos con estos excepcionales chocolates.

octubre
25
Día: Miércoles 25/10
Hora: 10:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Moia**
Técnico: Eduard Azuaza



CROISSANT Y BOLLERÍA

De la mano de Corman y Lluís Costa (Mejor Croissant de Mantequilla 2015 y Mejor Joven Artesano Innovador 2013) exploraremos el mundo de los croissants y la bollería en general, remarcando la importancia de ingredientes de alta calidad en relación al rendimiento, conveniencia y sabor.

noviembre
15
Día: Miércoles 15/11
Hora: 16:00h - 19:30h
Lugar: **Aula Sosa Moia**
Técnico: Lluís Costa



PASTELERÍA SALADA

Introduciremos el elemento salado en la pastelería, una vertiente menos trabajada que se adapta a la nueva demanda de los consumidores.

noviembre
28
Día: Martes 28/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Moia**
Técnico: Stephanie Vastel



noviembre
28
Día: Martes 28/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Madrid**
Técnico: Carles Mampel



SNACKING

Mostraremos una gran variedad de productos interesantes, sencillos de elaborar y de buena conservación, indicados para la venta de impulso. Grazeas, galletas, barritas. Ideas divertidas para esta gama de productos que puede ayudarnos en el aumento de la facturación diaria.

diciembre
4
Día: Lunes 4/12
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Moia**
Técnico: Stephanie Vastel



diciembre
4
Día: Lunes 4/12
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: **Aula Sosa Madrid**
Técnico: Carles Mampel



octubre de 2017

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

noviembre de 2017

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

diciembre de 2017

L	M	X	J	V	S	D
						1
						2
						3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	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)

PLAZAS LIMITADAS, SUJETAS A DISPONIBILIDAD

Es necesario solicitar una plaza para poder asistir a las demostraciones. Para más información, contactar con:

Aula Sosa Moia
marta@sosa.cat

Aula Sosa Madrid
david@sosa.cat

COCINA MODERNA BÁSICO

A través de un menú completo donde interviene un elemento de texturización en cada plato, aportaremos ideas, técnicas y conceptos en el marco de la cocina moderna.

octubre
24
Día: Martes 24/10
Hora: 16:00h - 19:30h
Lugar: Aula Sosa Madrid
Técnico: Guillermo Corral



octubre
30
Día: Lunes 30/10
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



COCINA MODERNA AVANZADA

Tomaremos como base la unión y la combinación de diferentes elementos de texturización en un mismo plato, donde las técnicas y las texturas están al servicio del sabor.

noviembre
22
Día: Miércoles 22/11
Hora: 16:00h - 19:30h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



TEXTURAS BÁSICO

Los básicos de nuestra gama de texturizantes con ejemplos prácticos para la mejor comprensión de estos productos. Técnicas aplicables a todos los tipos de restauración.

noviembre
14
Día: Martes 14/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



TEXTURAS AVANZADA

Una explicación de la gama completa de texturización, con aplicaciones más complejas. Aprenderemos a combinar las texturas entre sí para conseguir diferentes resultados.

octubre
10
Día: Martes 10/10
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



SNACKS

El snack ha encontrado un lugar en primera línea del espacio gastronómico, convirtiéndose muchas veces en la primera impresión de una comida o el deseado bocado entre horas. Se trata de preparaciones saladas y aparentemente sencillas, pero con cierta complejidad técnica que conseguiremos dominar gracias a los ingredientes tecnológicos. Elaboraremos originales snacks que se convertirán en la sorpresa de cualquier aperitivo.

octubre
18
Día: Miércoles 18/10
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



octubre
25
Día: Miércoles 25/10
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Madrid
Técnico: Guillermo Corral



TAPAS

Tendencia que ha roto fronteras, las tapas son ahora internacionales. Una versión reducida de la mejor gastronomía, pensada para compartir en una comida desenfadada. Este formato de pocas cantidades y mucha variedad nos permitirá aprovechar los ingredientes y la técnica de manera más libre y creativa, integrándolos de forma sutil, consiguiendo que los pequeños platos sean los protagonistas.

octubre
9
Día: Lunes 9/10
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



STREET FOOD

Una visión renovada del Street Food, que marca tendencia en el mundo gastronómico, con sorprendentes y atrevidas propuestas, acompañadas de ingredientes tecnológicos y la deslocalización geográfica y temporal de las salsas más tradicionales.

noviembre
13
Día: Lunes 13/11
Hora: 9:30h - 13:00h
Lugar: Aula Sosa Moia
Técnico: Eduard Azuaza



octubre de 2017							noviembre de 2017							diciembre de 2017							
L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	L	M	X	J	V	S	D	
					1				1	2	3	4	5						1	2	3
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	
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)

PLAZAS LIMITADAS, SUJETAS A DISPONIBILIDAD

Es necesario solicitar una plaza para poder asistir a las demostraciones. Para más información, contactar con:

Aula Sosa Moia
marta@sosa.cat

Aula Sosa Madrid
david@sosa.cat