

Curso práctico de bollería horneada

Impartido por: José Antonio Méndez | Ricardo Ruiz (IREKS IBERICA)

Un surtido amplio y atractivo de bollería horneada es uno de los factores clave en el éxito de una panadería. Para ello, es de gran ayuda disponer de productos que nos garanticen una calidad constante, facilidad de elaboración y diversidad de aplicaciones con los que adaptar el surtido a lo largo del año.

En este curso práctico, descubriremos algunos de nuestros mixes de pastelería con los que podrá elaborar una amplia variedad de cakes (con fruta, de chocolate, de espelta, de maíz), cookies, caracolas, monkey bread, etc.

Los mixes con los que se trabajaremos durante la jornada son MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN, MELLA ESPELTA CAKE, VEGAN CAKE MIX, MELLA BRIOCHE, IREKS MAÍZ y IREKS CAKE SUGAR-FREE, en combinación con algunos de los aromas de nuestro amplio surtido DREIDOPPEL.

Pondremos especial atención en IREKS CAKE SUGAR-FREE, un mix para cakes y bollería sin azúcar, la última incorporación a nuestra gama de pastelería.

Fecha: Miércoles día 24 de abril 2024

Horario: De 08:30 a 16:00 horas

Lugar: Obrador IREKS & DREIDOPPEL (en las instalaciones de IGSA LAS PALMAS)
C/ Adelfas, 26 A
Polígono Industrial de Arinaga
35118 ARINAGA (Gran Canaria)

Inscripciones: A partir del lunes día 19 de febrero 2024

Contacto: José Antonio Méndez 608 84 67 86 jamendez@ireks-iberica.com
Ricardo Ruiz 639 10 77 15 rruiz@ireks-iberica.com
Rafel Verdú 646 40 40 93 rverdu@ireks-iberica.com

Capacidad: 10 personas

