

Interesante calendario de cursos profesionales de Espaisucre

Dos **cursos anuales**: el de **Pastelería de Restaurante**, de septiembre a julio, clases de martes a viernes, 3 h al día, grupos de 14 alumnos. El objetivo: Desarrollar la capacidad para crear postres, educando la percepción del sabor y el conocimiento de técnicas; se requieren conocimientos básicos. Y el nuevo curso de **Pastelería Tradicional**, de septiembre a julio, los lunes, de 16 a 19 horas. Iniciación, sin conocimientos básicos.

Y los **cursos monográficos**: **Octubre**. Lunes, **29**. Concurso The Best Dessert of Restaurant. Visita pública al concurso y nuevas instalaciones de la escuela. **9-10**. Rolando Morandín. Curso de fermentación natural y Pannetone italiano, glaseado del marron glacé. 140 . **17**. Walter Vogt. Curso de petits-fours. 75 . **24**. Xano Saguer. Los crujientes. 75 . **Noviembre**. **13-16**. Jordi Butrón. Iniciación a la pastelería de restaurante. 300 . **20-23**. Xano Saguer. Iniciación al mundo del chocolate. 300 . **29**. Philippe Marand. Asesor de Cacao Barry en la Chocolate Academy de Meulan (París), curso de bombones. 75 . **Diciembre**. **11**. Walter Vogt. Elaboraciones navideñas para el restaurante. 75 . **13-14**. Michel Willaume. Los bizcochos, aplicaciones en pasteles, petits-fours y postres. 140 .



Vista parcial de la escuela (información: +34 93 315 10 22)