IBP
INTERNATIONAL BAKERY & PASTRY CENTER



# MASTERCLASS

## *EL MEJOR CROISSANT ARTESANO DE ESPAÑA Y MASAS HOJALDRADAS CON TONI VERA*

9 y 10 de febrero

## Toni Vera

Maestro pastelero, especialista en masas fermentadas y uno de los profesionales más reconocidos de España, es una de las grandes referencias en bollería artesanal y hojaldrado. Actualmente, lidera el área de bollería y laminados de la emblemática Pastisseria Canal de Barcelona y es formador en la Baking School Barcelona Sabadell. Es tetracampeón del premio al Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España (2016, 2019, 2022 y 2025) y ganador del Mejor Panettone Artesano de España 2024. En 2026 representará a España en la Coppa del Mondo del Panettone en Milán.

## Contenidos

Durante el curso se elaborará el famoso croissant de mantequilla de Toni Vera, premiado en cuatro ocasiones como Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España. Se trabajará de forma práctica todo el proceso: amasado, laminado, fermentación y cocción, profundizando en las técnicas indispensables para conseguir un croissant de máxima calidad.

El curso tendrá un enfoque práctico, orientado a la elaboración de productos y a la optimización de los procesos para obtener el máximo nivel de calidad y eficiencia en el obrador. Se trabajarán en profundidad dos técnicas de hojaldre: el hojaldre de mantequilla clásico y el hojaldre invertido, comprendiendo sus características, procesos y aplicaciones en diferentes elaboraciones de pastelería.

A lo largo de la formación se analizarán el paso a paso de cada elaboración, la metodología, los ingredientes y los principales factores que influyen en el resultado final.

## Objetivos

Este curso está dirigido a profesionales de la panadería y la pastelería que desean perfeccionar sus conocimientos sobre el croissant y las masas hojaldradas. El objetivo es proporcionar una visión técnica y práctica de los procesos de elaboración, adquiriendo las herramientas necesarias para reproducir los productos con regularidad, alta calidad y eficiencia en el día a día del obrador.

## Organización

10h organizadas en dos jornadas. Masters 9 y miércoles 10 de febrero de 15:00 a 20:00h.

### Importe

440€ - Parcialmente bonificable*

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al nº de cuenta ES58 0049 1917 4720 1021 0661 / SWIFT: BSCHESMM

### Lugar de impartición:

Escuela de panadería y pastelería IBP Center (Campus Córdoba)
Av. Menéndez Pidal s/n (Antiguo edificio E.T. agrónomos y montes), 14004, Córdoba

*Para trabajadores en Régimen General de la Seguridad Social, importe bonificable 130€



**Información e inscripciones:**

info@ibpcenter.com
www.ibpcenter.com
667 67 55 40

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

CAMPUS CÓRDOBA