



Elaboració de torrons artesanals

Seminari tècnic

Monells, dijous 2 de desembre de 2021

Presentació

Seminari adreçat a tots aquells petits elaboradors que volen endinsar-se en l'aventura de fer torrons artesanals per Nadal. Produïu arròs, avellanes, ametlles o qualsevol altre fruit sec? Us queden restes de la vostra producció de fruita?

En aquest seminari aprendrem com podem revaloritzar els nostres productes fent els nostres propis torrons artesanals, tot complint les exigències dels consumidors i les noves tendències del mercat.

Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Inscripcions

A través de:

<https://forms.gle/iKoUjSQB7ztzQwwK9>

Per a més informació:

Sra. Mònica Pascual

Tel. 972 630 622

A/e: monica.pascual@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|---|
| 10.00 h | Benvinguda |
| 10.05 h | Elaboració de torró de crema cremada
<i>Clàssic torró fet amb massapà de farina d'ametlla enriquit amb rovells d'ou</i> |
| 10.45 h | Elaboració de torró de xocolata blanca amb praliné de fruits secs
<i>Base de praliné de avellanes o ametlles torrades amb xocolata amb llet i arròs inflat</i> |
| 11.30 h | Elaboració de torró de música
<i>Base d'ametlles torrades amb xocolata blanca, una gianduia blanca espectacular</i> |
| 12.15 h | Elaboració de torró de xocolata i arròs inflat
<i>Base de massapà amb fruits secs i un toc de mel per arrodonir aquest torró de música especial</i> |
| 13.00 h | Cloenda del seminari |

Totes les ponències aniran a càrrec del Sr. Jordi Parés, professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.



Aquesta jornada es realitza presencialment. Tots els assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront la COVID-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització



Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

PLA ANUAL 2021
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

210487 / 3,00