

Formació contínua

Escoles Agràries

Perfeccionament en l'elaboració de canelons i croquetes

Monells, 10 de novembre de 2025

Presentació i objectius

Aquest curs neix amb la voluntat de revisar, perfeccionar i actualitzar els processos clau que intervenen en l'elaboració dels canelons i croquetes, des del tractament dels ingredients fins a les tècniques de cocció i la presentació final.

A través d'un enfocament teòric-pràctic i professional, aprofundirem en les coccions, les textures i les combinacions de sabors que permeten portar aquests clàssics a un nivell superior, sense perdre'n l'essència tradicional.

En finalitzar el curs, l'alumne serà capaç de:

- Seleccionar i preparar farses equilibrades i saboroses
- Dominar diferents tècniques de cocció aplicades als canelons
- Elaborar beixamels aromatitzades i tècnicament estables
- Crear croquetes creatives amb masses equilibrades i arrebossats innovadors
- Aplicar criteris organitzatius, tècnics i sensorials per millorar el rendiment qualitatiu

Programa

Rostits i farcits. Gestió del rostir lent i controlat, del greix i els suc; manera d'obtenir sabors profunds i equilibrats.

Pasta. Anàlisi de la cocció, manipulació i presentació de pasta, posant especial èmfasi en les tècniques d'hidratació i precocció. Manipulació i farcit.

Croquetes. Masses i sabors: reinterpretació de receptes tradicionals i introducció de noves idees creatives com: croquetes d'escudella, croquetes de fricandó tradicional, croquetes de temporada i croquetes d'inspiració moderna.

Arrebossats. Panko. Airbags de patata. Arrebossats cruixents alternatius.

Professorat

Quim Casellas, xef del restaurant **Casamar**

Realització

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

Calendari: 10 de novembre de 2025

Horari: de 09.00 a 15.00 h

Durada: 6 h

Col·labora:



Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà: <https://forms.office.com/e/X9WA27x2G0>

Coordinador: Sergi Altarriba
Telèfon: 972 63 01 23
a/e sergi.altarriba@gencat.cat

Cost: 15 €
(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat