



## EL MUNDO DEL PAN

Como cada temporada os presentamos diversos talleres en torno a diferentes núcleos temáticos. Para esta primavera os proponemos una serie de talleres relacionados con el mundo del pan. Os ofrecemos una actividad diferente para cada variedad de pan. Podrás elaborar tu propio pan mientras conversas con otras personas como tú. Los talleres están pensados tanto para los que ya habéis hecho pan antes como para los que os animéis por primera vez. Nos encontraremos en nuestro obrador a las 10.00 horas. Los talleres durarán 4 horas. Finalizan al mediodía (14:00 horas). Iniciaremos la sesión conociendo la variedad de pan seleccionada, los ingredientes y orígenes y algunas curiosidades. Amasaremos el pan y lo dejaremos fermentar. Finalizaremos la sesión con una pequeña degustación. Haremos una cata informal de propuestas gastronómicas asociadas a cada tipo de pan y acompañado de una copa de vino. Podéis dejarnos la masa que habéis elaborado y la hornearemos para que la podáis recoger más tarde. El pan recién horneado estará a vuestra disposición entre las 18.00 y las 20.00 horas del propio sábado. Podéis recoger el pan en nuestro horno - obrador asociado "Forn La Romana" (carrer Belltall, 22. Tarragona). Los talleres serán impartidos por profesionales relacionados con el mundo de la panadería. Todos ellos se desarrollarán en Cuina&Friends (carrer Vinya vella, 33. Tarragona).

**NO ES NECESARIO  
TRAER NINGÚN  
UTENSILIO**

EL PRECIO INCLUYE LOS  
MATERIALES NECESARIOS.  
NOSOTROS OS  
PROPORCIONAREMOS DELANTAL  
Y SOMBRERO PARA LA  
REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

**CUINA&FRIENDS** es el espacio gastronómico donde os ofrecemos talleres para aprender, compartir y disfrutar de la cocina. Nos acercamos a la cocina mediterránea y de proximidad. Trabajamos los productos y elaboraciones propias de cada estación del año. Integramos las recetas tradicionales con las técnicas más actuales para que podáis revivir o redescubrir elaboraciones clásicas puestas al día. Pero también os proponemos sentir la cocina como un momento mágico para compartir con otras personas con una conversación distendida y una copa de vino. Disponemos de unas amplias instalaciones con dos cocinas perfectamente equipadas y un taller obrador para la elaboración de producto. Cada cocina cuenta con un espacio propio para acoger grupos.



Cuina&Friends es una iniciativa surgida de la suma de esfuerzos de profesionales del mundo de la cocina, la educación y la comunicación. Funcionamos como cooperativa desde el año 2010 en la ciudad de Tarragona. Ofrecemos talleres y organizamos eventos sobre a la gastronomía en nuestras instalaciones del centro de la ciudad.

## OFERTAS DE TALLERES

OFRECEMOS POR TIEMPO LIMITADO UN PACK DE DIVERSOS TALLERES A PRECIO REDUCIDO. SI TE INSCRIBES A TRES TALLERES (DE LIBRE ELECCIÓN), UNO DE ELLOS SERÁ GRATUITO, EL QUE TÚ DECIDAS.

(OFERTA DISPONIBLE HASTA FINALIZAR INSCRIPCIONES)



### PA DE PAGÈS

Fecha: Sábado, 6 de mayo de 2017

PRECIO: 10 €

#### DESCRIPCIÓN

Taller donde podéis conocer los ingredientes y las características del auténtico pan de pagès catalán.

Aprenderemos a identificar la corteza y la miga suave y tierna. Os iniciareis en el amasado del inconfundible redondo.

Finalizaremos la pieza practicando la característica apertura principal en la parte superior.

Recordaremos las posibilidades gastronómicas de este pan. Y evidentemente haremos una degustación de pan con tomate.

#### ELABORACIONES

Trabajaremos dos presentaciones: una variedad de 500 gramos y una variedad de 1kg. El pan resultante mantendrá su frescura de dos a tres días.



### CHAPATA

Fecha: Sábado, 13 de mayo de 2017

PRECIO: 10 €

#### DESCRIPCIÓN

Aprenderemos a identificar el verdadero pan de chapata y a conocer sus peculiaridades más apreciadas.

Nos familiarizaremos con la característica corteza crujiente y la resistente miga de esta variedad de origen italiano. Analizaremos los diferentes ingredientes y las proporciones correspondientes, así como la técnica de elaboración y horneado.

#### ELABORACIONES

Trabajaremos una presentación de 500 gramos. Aprenderemos a proteger el pan para una conservación más larga posible.

## PACK PRIMAVERA

3 X 2

TALLERES

20 €



### MULTICEREALES

Fecha: Sábado, 27 de mayo de 2017

PRECIO: 15 €

#### DESCRIPCIÓN

Nos acercaremos a las diferentes variedades de pan de multicereales que podemos encontrar en el mercado. Conoceremos las propiedades de las diferentes semillas y componentes y el resultado de su combinación. Os propondremos algunos maridajes de estas composiciones con recetas poco conocidas.

#### ELABORACIONES

Elaboraremos dos variedades diferentes de piezas de unos 300 gramos de pan de multicereales.



### BAGUETTE

Fecha: Sábado, 20 de mayo de 2017

PRECIO: 15 €

#### DESCRIPCIÓN

Aprenderemos a diferenciar la auténtica baguette de otras variedades que a menudo son presentadas como tal. Conoceremos la historia y las posibilidades de esta variedad de origen francés.

#### ELABORACIONES

Elaboraremos dos baguettes y también flautas pequeñas para la elaboración de bocadillos, entrantes y aperitivo. Compartiremos un pequeño taller de elaboración de aperitivos a partir de las flautas.

## PACK ALL IN INSCRIPCIÓN EN LOS 4 TALLERES

30 €

TALLERES PRIMAVERA 2017

GRUPOS REDUCIDOS  
DE 12 PERSONAS



[WWW.CUINAANDFRIENDS.CAT](http://WWW.CUINAANDFRIENDS.CAT)

CONTACTO: [info@cuinaandfriends.cat](mailto:info@cuinaandfriends.cat)

CUINA&FRIENDS. Carrer Vinya vella, 33. Tarragona. Teléfono xxx898888