

CALENDARI DEMOS

gener - març
2019

Aula Sosa



Guillermo Corral



Eduard Azuaza



Sergi Gallardo



Michael Zorin

E L S N O S T R E S T È C N I C S

AULA SOSA MOIÀ

Sot d'Aluies s/n Pol. Ind. Sot d'Aluies
08180 Moià (BARCELONA)

AULA SOSA MADRID

Pedrezuela 7B Nave 29 Pol. Ind. Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (MADRID)

Sosa Ingredients S.L.

Pol. Ind. Sot d'Aluies, s/n | 08180 Moià | Catalunya (Spain) | T.+34 938 666 111 | F.+34 938 300 275 | sosa@sosa.cat | www.sosa.cat

PASTISSERIA MODERNA

Optimitzarem la vessant tècnica de la pastisseria amb la introducció de nous ingredients per simplificar processos. Els nous paladars demanen, cada cop més, potenciar els sabors, menys greixos i la reducció de sucres, objectius que aprendrem a assolir en aquesta demostració.

GENER
14
Dia: Dilluns 14/01
Hora: 17:00h - 20:30h
Lloc: **Aula Sosa Madrid**
Tècnic: Sergi Gallardo

FEBRER
19
Dia: Dimarts 19/02
Hora: 16:00h - 19:30h
Lloc: **Aula Sosa Moia**
Tècnic: Guillermo Corral



PETIT FOURS I MIGNARDISES

Nova gamma de Petit Fours i Mignardises, orientada tant a pastisseries com a restaurants. Diferents tècniques i propostes aplicades a aquestes elaboracions.

FEBRER
5
Dia: Dimarts 05/02
Hora: 17:00h - 20:30h
Lloc: **Aula Sosa Madrid**
Tècnic: Sergi Gallardo



PASTISSERIA DE RESTAURANT BÀSIC

Utilitzant la gamma de texturitzants Sosa podem millorar procediments, sabor i acabat de postres. En 3 passos podem aconseguir realitzar postres que faran les delícies del comensal.

FEBRER
25
Dia: Dilluns 25/02
Hora: 9:30h - 13:00h
Lloc: **Aula Sosa Moia**
Tècnic: Sergi Gallardo

MARÇ
19
Dia: Dimarts 19/03
Hora: 17:00h - 20:30h
Lloc: **Aula Sosa Madrid**
Tècnic: Sergi Gallardo



SNACKING

Mostrarem una gran varietat de productes interessants, senzills d'elaborar i de bona conservació, indicats per a la venda d'impuls. Dragees, galetes, barretes. Idees divertides per aquesta gamma de productes que pot ajudar-nos en l'augment de la facturació diària.

MARÇ
20
Dia: Dimecres 20/03
Hora: 16:00h - 19:30h
Lloc: **Aula Sosa Moia**
Tècnic: Guillermo Corral



PASTISSERIA SALADA

Introduïrem l'element salat a la pastisseria, una vessant menys treballada que s'adapta a la nova demanda dels consumidors.

GENER
15
Dia: Dimarts 15/01
Hora: 17:00h - 20:30h
Lloc: **Aula Sosa Madrid**
Tècnic: Sergi Gallardo



GELATERIA DE RESTAURANT

Aprendrem a formular gelats, sorbets i semi sorbets aplicats a la restauració. En versió dolç i salat incidint en la importància de l'equilibri d'ingredients per obtenir el millor resultat gustatiu, de textura i conservació.

MARÇ
25
Dia: Dilluns 25/03
Hora: 9:30h - 13:00h
Lloc: **Aula Sosa Moia**
Tècnic: Eduard Azuaza



POSTRES AMB XOCOLATA VALRHONA

nova

A través de tres delicioses postres, unirem els apassionats mons de la xocolata de la ma de Valrhona i dels ingredients Sosa, aconseguint una sinèrgia plena de matisos i notes aromàtiques.

FEBRER
27
Dia: Dimecres 27/02
Hora: 16:00h - 19:30h
Lloc: **Aula Sosa Moia**
Tècnic: Sergi Gallardo



NOVA GENERACIÓ DE TASTE COLOR APLICAT A XOCOLATERIA I PASTISSERIA

nova

A Sosa creiem que el color ha de respondre al sabor, per això, sota el nou concepte Taste Color, descobrirem l'ampli ventall de possibilitats que ofereixen els nostres ingredients com a colorants naturals, reforçant el color i sabor de les elaboracions, permetent-nos obtenir una acolorida paleta d'opcions on triar.

MARÇ
13
Dia: Dimecres 13/03
Hora: 17:00h - 20:30h
Lloc: **Aula Sosa Madrid**
Tècnic: Guillermo Corral



gener 2018

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

febrer 2018

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

març 2018

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AULA SOSA MOIÀ

Sot d'Aluies s/n
Pol. Ind. Sot d'Aluies
08180 Moia (BARCELONA)

AULA SOSA MADRID

Pedrezuela 7B - Nave 29
Pol. Ind. Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (MADRID)

PLACES LIMITADES, SUBJECTES A DISPONIBILITAT

És necessari sol·licitar una plaça per poder assistir. Contacte:
Aula Moia: marta@sosa.cat | Aula Madrid: david@sosa.cat

CUINA MODERNA BÀSIC

A través d'un menú complet on intervé un element de texturització a cada plat, aportarem idees, tècniques i conceptes en el marc de la cuina moderna.

GENER 16
 Dia: Dimecres 16/01
 Hora: 16:00h - 19:30h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Eduard Azuaza



CUINA MODERNA AVANÇADA

Prendrem com a base la unió i la combinació de diferents elements de texturització en un mateix plat, on les tècniques i les textures estan al servei del sabor.

FEBRER 18
 Dia: Dilluns 18/02
 Hora: 9:30h - 13:00h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Guillermo Corral



MARÇ 12
 Dia: Dimarts 12/03
 Hora: 17:00h - 20:30h
 Lloc: Aula Sosa Madrid
 Tècnic: Guillermo Corral

TEXTURES BÀSIC

Els bàsics de la nostra gamma de texturitzants amb exemples pràctics per a la millor comprensió d'aquests productes. Tècniques aplicables a tots els tipus de restauració.

GENER 23
 Dia: Dimecres 23/01
 Hora: 16:00h - 19:30h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Eduard Azuaza



BANQUETS I CÀTERING

En aquesta demo aprendrem a minimitzar processos millorant la conservació, textures i sabors, oferint noves idees per un mercat que demanda practicitat i eficàcia.

GENER 22
 Dia: Dimarts 22/01
 Hora: 16:00h - 19:30h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Eduard Azuaza



FEBRER 04
 Dia: Dilluns 04/02
 Hora: 17:00h - 20:30h
 Lloc: Aula Sosa Madrid
 Tècnic: Sergi Gallardo

TEXTURES AVANÇADA

Una explicació de la gamma completa de texturització, amb aplicacions més complexes. Aprendrem a combinar les textures entre si per aconseguir diferents resultats.

MARÇ 13
 Dia: Dimecres 13/03
 Hora: 16:00h - 19:30h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Eduard Azuaza



STREET FOOD

Una visió renovada de l'Street Food, que marca tendència al món gastronòmic, amb sorprenents i atrevides propostes, acompanyades d'ingredients tecnològics i la deslocalització geogràfica i temporal de les salses més tradicionals.

MARÇ 12
 Dia: Dimarts 12/03
 Hora: 16:00h - 19:30h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Eduard Azuaza



MARÇ 18
 Dia: Dilluns 18/03
 Hora: 17:00h - 20:30h
 Lloc: Aula Sosa Madrid
 Tècnic: Sergi Gallardo



TAPES

Tendència que ha trencat fronteres, les tapes són ara internacionals. Una versió reduïda de la millor gastronomia, pensada per compartir en un àpat desenfadat. Aquest format de poques quantitats i molta varietat ens permetrà aprofitar els ingredients i la tècnica de manera més lliure i creativa, integrant-los de forma subtil, aconseguint que els petits plats siguin els protagonistes.

MARÇ 27
 Dia: Dimecres 27/03
 Hora: 16:00h - 19:30h
 Lloc: Aula Sosa Moia
 Tècnic: Eduard Azuaza



gener 2018							febrer 2018							març 2018						
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
1	2	3	4	5	6		1	2	3				1	2	3					
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28				25	26	27	28	29	30	31

AULA SOSA MOIÀ

Sot d'Aluies s/n
 Pol. Ind. Sot d'Aluies
 08180 Moia (BARCELONA)

AULA SOSA MADRID

Pedrezuela 7B - Nave 29
 Pol. Ind. Ventorro del Cano
 28925 Alcorcón (MADRID)

PLACES LIMITADES, SUBJECTES A DISPONIBILITAT

És necessari sol·licitar una plaça per poder assistir. Contacte:
 Aula Moia: marta@sosa.cat | Aula Madrid: david@sosa.cat