

CURSO
PASTELERÍA FRANCESA
MALLORCA
THIERRY BAMAS

MEJOR MAESTRO PASTELERO DE FRANCIA
CAMPEÓN DEL MUNDO DE POSTRES HELADOS



MACARRÓN ~~GROSELLA~~ FRESA

① MEZCLAR

300 g. de almendra en polvo
300 g. de azúcar glass
110 g. de clara de huevo
Colorante violeta y rojo frambuesa: 1 g.

hidratar ametlla

② COCER A 118°

11 (grans cantitats)

300 g. de azúcar
90 g. de agua

coco

VERTER SOBRE:

105 g. de clara de huevo
Cocción a 60° 10 min.

montar

Montar las claras a punto de nieve firme, añadir el azúcar cocido.
Verter las claras en 3 tandas a 40° y acabar a mano.

CONFITADO DE GROSELLA FRESA

175 g. de puré de fresa
175 g. de puré de grosellas negras
35 g. de glucosa
6 g. de pectina NH
50 g. de azúcar

ESTIRAR I DEIXAR
SECAN ABANS DE FORMAR

ESTIRAR DARRUNT PAPER (NO SILPAT)

COM: VENTUOSA I BRICANT

REGAR COPETS

① Motin BLANC

② hidratar ametlla + desllan la resta

③ cune sucre

Fanèir.
compta fruitas
↓

~~seca~~

MACARONS XOCO

270 AMETONA ~~POUVO~~
300 AZUCAR GLAS
130 CLARA
30 ~~POUVO~~ CACAO

1g COLORANTE MARRON XOCO

CASA

300 AZUCAR
90 AGUA.

118°C

105g BLANC D'OU
MONTAT.

COURE A 160°C 10 MINUTS
REPOSER 24H → FAIRER 24H REPOSER 15 MINUTS

MEJOR MAESTRO PASTELERO DE FRANCIA

CAMPEÓN DEL MUNDO DE POSTRES HELADOS



NUBES

Malvavisco de fruta de la pasión

Pos. 1. En el bol: (BATIDORA)

GRASA NEGRA

110 g. de azúcar invertido

Pasta de gelatina

22 g. de gelatina en polvo

130 g. de puré de frutas

CONGELAT

CAPRUIT

En la cazuela

75 g. de puré de frutas

175 g. de azúcar

75 g. de glucosa

100 g. de azúcar invertido

Qs Colorante amarillo yema de huevo

Cocer a 113°

ACID. CÍTRICO SINO ES ACID.

COUTÉ

COAGENO → ENUSIOWATE DE LA GELATINA
" " " " CLONA

ALBUMINA →
Rajos 244.

Batido 15minut. x/-

MEJOR MAESTRO PASTELERO DE FRANCIA

CAMPEÓN DEL MUNDO DE POSTRES HELADOS



CHOUX / CHOUX

MASA DE BUÑUELOS

125 g. de agua
125 g. de leche
100 g. de mantequilla
150 g. de harina
250 g. de huevo
5 g. de sal

BATIR. BATIDORA

TOTS EL OUS DIN UN BOL I BATUTS. AFEÇIN
A BATIDORA NENHOS BAT.

Congelar, espolvorear con azúcar glass y hornear: a 170° en horno ventilado, a 200° en horno de solera.

CREMA MASCARPONE Y VAINILLA

Hervir:

540 g. de nata UHT
50 g. de azúcar

Mezclar y añadir a la leche:

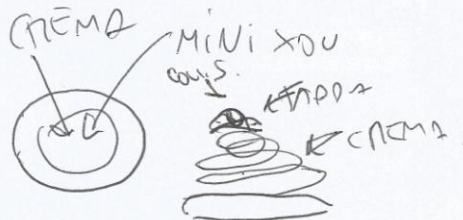
100 g. de yemas de huevo
2 g. de pectina NH
6 g. de vainilla

Hacer una crema inglesa y añadirla a:

40 g. de masa de gelatina (40 g. de gelatina en polvo + 40 g. de agua fría. Dejar que espese).
500 g. de mascarpone
240 g. de crema pastelera

Peso total: 1.500 g.

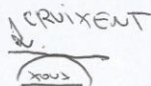
Preparar la nata 24 h antes y montarla con la batidora.



CRUJIENTE DE MASA DE BUÑUELOS

100 g. de mantequilla fría
125 g. de azúcar moreno (mezclar como un "crumble")
125 g. de harina
5 g. de azúcar de vainilla

Hacer una capa de 5 mm con la laminadora entre 2 hojas de plástico guitarra.



POSSA DARTUNT E XOU

CONFITADO DE FRAMBUESA

400 g. de frambuesas frescas
7 g. de pectina NH
50 g. de azúcar
50 g. de glucosa

MASA SABLÉ DE AVELLANAS (reducir a 3mm)

400 g. de mantequilla fina
2 g. de sal
200 g. de avellanas en polvo
200 g. de azúcar glass
180 g. de yemas de huevo
560 g. de harina
16 g. de levadura química

Hornear a 150° en horno ventilado y a 160° en horno de solera.

DECORACIÓN

Frambuesa
Láminas de oro

MEJOR MAESTRO PASTELERO DE FRANCIA
CAMPEÓN DEL MUNDO DE POSTRES HELADOS



ÉXTASIS

CARAMELO

CANTIDAD PARA 16 PLACAS SEMI ESFÉRICAS **700 g.**

160 g. de azúcar

50 g. de agua

160 g. de nata

125 g. de mantequilla

2 g. de sal

CARAMELO 170°C

— ATENPERN UNTER 1 BOTIN —

Cocinar a 109°

CANTIDAD PARA 16 PLACAS SEMI ESFÉRICAS **1.400 g.**

PRALINÉ

750 g. de praliné (almendra-avellana)

250 g. de manteca de cacao

500 g. de cobertura de leche

750 g. de cacahuets salados (Benenuts)

60 40
— PROZOS

— PICON —

32°C

Decoración:

Colorante rojo + brillantina dorada

Capa de chocolate de cobertura negro, 70% cacao.

ATENPERN. → TEMP 2/3 50°C + 1/3 FRED

NOTIC 25°C

COBERTURA 32°C

31°C NO PASAR NA!

GANACHE/CHOCO /FRESA

Per als macarrons

300 grams de pure fresa (capfruit)

200 grams de xoco blanc

80 grams de glucosa

80 grams de mantega

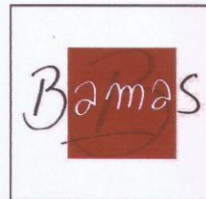
Bollir fruita i glucosa

Afegir sobre xocolata fosa

Emulsionar i afegir mantega.

II MEJOR MAESTRO PASTELERO DE FRANCIA

CAMPEÓN DEL MUNDO DE POSTRES HELADOS



TALLER AUGUST
TENDA → BIAZITZ
BAIONA

PASTA DE FRUTA MANGO/LIMA

FRUTA DE LA PASIÓN

Calentar a ~~80~~⁸⁵°

500 g. de puré de mango *PASSION FRUIT.*

2 tiras de corteza de lima

Mezclar y agregar al puré de frutas. Hervir.

12 g. de pectina amarilla

55 g. de azúcar

Añadir a la mezcla anterior.

500 g. de azúcar

125 g. de glucosa

~~los 100~~
Cocer a 106° e incorporar la solución ácida.

0.75 BRIT (REFACINO NEND)

10 g. de solución ácida (5 g. de agua + 5 g. de ácido cítrico)

Verter la pasta de fruta inmediatamente.

info@delicatessenbakery.com

+34 946 75 61 86

**DelicatessenBakery.com**

Excelencia en formación profesional

INICIO

PROXIMOS CURSOS

CONTACTO

Inicio

PROXIMOS CURSOS

CURSOS

CURSO PASTELERIA FRANCESA PALMA DE MALLORCA 18/11/2013

CURSO PASTELERIA FRANCESA PALMA DE MALLORCA 18/11/2013



18 noviembre, 2013

Autor admin

1 comentario

El próximo 18 de Noviembre, tendrá lugar en el Forum diario de Palma de Mallorca, el curso de pastelería francesa, impartido por el prestigioso Maestro francés **Thierry Bamas**, elegido mejor obrador de Francia y Campeón del Mundo de los Postres Helados. Actualmente, está considerado como uno de los mejores obradores europeos y se está convirtiendo en un referente mundial.

Elaborará cinco recetas, que los detallamos abajo. Dado el carácter insular del sitio en dónde se imparte el curso va a cautivar a todos los asistentes.

La puesta en escena, será magnífica, y contará con una pantalla gigante, en dónde se proyectará toda la presentación de Thierry Bamas. Habrá una traducción simultánea para que ningún asistente se pierda detalle.

Se acabará la velada con la degustación de los productos elaborados, de tal manera que los participantes podrán saborear, tocar, oler, admirar, esas pequeñas obras de arte que, en definitiva, son el resultado del saber hacer y de la magia que Thierry Bamas posee y transmite.

Interesados, ponerse en contacto con

Raquel en el 622 783 089

o en el info@delicatessenbakery.com

CONTACTO

946 75 61 86

info@delicatessenbakery.comGran Vía 17, Of.602, Bilbao,
Vizcaya

CURSOS PROGRAMADOS



CURSO DE REPOSTERÍA
CON DOMINIQUE
PEROONE (BILBAO)
31/11/2013

30 noviembre, 2013



CURSO PASTELERIA
FRANCESA PALMA DE
MALLORCA 18/11/2013

18 noviembre, 2013



CURSO DE REPOSTERÍA
CON DOMINIQUE
PEROONE (DONOSTIA)
21/10/2013

21 octubre, 2013



CURSO REPOSTERÍA CON
THIERRY BAMAS
(ACORUÑA, GALICIA)
17/06/2015

17 junio, 2013



CURSO REPOSTERÍA CON
THIERRY BAMÁS EN
PALACIO EUSKALDUNA,
(BILBAO) 27/05/20103

27 mayo, 2013

DATOS DEL CURSO

PROGRAMA/RECETAS

Fecha: 18 de Noviembre 2013

Horario: 15 - 20:30

Lugar: Forum diario de Palma de Mallorca

Ponente: Thierry Bamas

Tipo de curso: Subvencionado

Un comentario



MARCIA CASTILLO - Reply

17 octubre, 2013 at 4:33 pm

Me gustaria asistir a este evento. Donde debo inscribirme? Cual es el costo?

Gracias

Marcia Castillo

DEJA TU COMENTARIO

Nombre (obligatorio) *

Email (obligatorio) *

Página web

Comentario *

Comentario

bancaonline.sanostra.es

Microsoft Corporation

BMNOnline

SA NOSTRA

CAIXA DE BALEARS

BMN

Tancar Sessió

COMPTESTARGETESEMPRESESPRESTECSPANSFONSASSEGURANCESIMPOSTOSMÒBILUTILITATSVALORS

Més habituals

Dipòsits

Estalvi vida

Contractació

Ajuda humanitària

Traspessos

Transf. nacionals

Realitzar

Consulta / anul·lar

Plantilles

Històric

Claui d'accés al mòbil

Transf. periòdiques

Transf. internacionals Europa

Transf. internacionals no Europa

Transferències urgents U.E. (Target)

Portar diners d'una altra entitat

Bústia d'operacions

Rebutis

Justificant de transferència

OPERACIÓ FETA CORRECTAMENT

Dades de l'ordenant

Compte0487 2046 11 9000037970 A/O VISTA (IBAN: ES87 0487 2046 1190 0003 7970)

OrdenantJUAN ANTONIO FERNANDEZ VILA

Dades del beneficiari

Compte d'abonamentES68 3008 0050 3025 4008 9824 (CCC: 3008 0050 30 2540089824)

Codi SwiftBCOEESMM00R

NomDelibakery SL

NifB95705661

Domicili

Codi postal

PaísESPANYA

Dades de la transferència

ConcepteCurso pasteleria francesa mallorca

Data15/11/2013

Import210,00 EUR

Comissió1,50 EUR

Total211,50 EUR

S'ha enviat un missatge electrònic d'avis de transferència a l'ordenant.

ImprimirEnviament adreça electrònicaInici