



MONIKA PREGO
PANDEBROA

DOSSIER INICIAL TALLER ROSCÓN SOLIDARIO 2023

Sábado 16 de diciembre, 12:00h

↓ ROSCÓN SOLIDARIO 2023

16 de diciembre 2023



2º EDICIÓN →



INDICE

- 01 INTRODUCCIÓN.
- 02 DETALLES DEL TALLER.
- 03 MATERIAL NECESARIO.
- 04 FASES DEL TALLER.
- 05 COLABORACIONES.

SÁBADO 16 DE DICIEMBRE
12:00 H



01. INTRODUCCIÓN.

+ LUGAR:

Online (Vía Zoom)

+ ENLACE ACCESO:

El enlace e acceso te llegará a tu correo el día anterior al taller.

+ RESPONSABLE:

Pandebroa.by.monikaprego.

+ DURACIÓN:

2 horas.

+ INFORMACIÓN:

<https://pandebroa.es> @pandebroa.by.monikaprego

<https://fundacionadcai.es> @fundacionadcai

SÁBADO 16 DE DICIEMBRE
12:00 H



02. DETALLES DEL TALLER.

- **Título:** "Taller Roscón Solidario 2023 "
- **Objetivo:** Aprender a elaborar un roscón o pan de huevo en sus distintas fases, observando la masa y adaptando la receta a nuestros horarios; programación de tiempos, amasado manual del roscón, control de levados y tiempos, retardo de levados en frío. Hablaremos de las diferentes harinas que podremos usar y este año nos iniciamos con las harinas integrales. De los diferentes tipos de levaduras, de fermentos y también de la masa madre. Finalmente, formaremos y horearemos el roscón y lo dejaremos listo para un regalo navideño muy especial.
- **Cómo hacer el taller:** El taller será online y estará estructurado en tres fases. Tu podrás hacer cualquiera de ellas o hacer todo el taller conmigo. Para hacer las tres fases siguiendo todo el taller, necesitarás varias masas en los diferentes estadios de fermentación. Todo ello estará detallado en el dossier final. También podrás asistir, participar, preguntar y tomar notas para hacer tus roscones después. Y el taller quedará grabado y os lo enviaremos a todos los participantes.

Una vez realices tu aportación, y **nos dejes los datos solicitados**, te haremos llegar un dossier completo y detallado con las recetas, las fases y horarios del taller y que haremos en cada una de las fases.

IMPORTANTE : Cuando hagas la aportación, indica: nombre y apellidos, mail y teléfono

Es importante leer detenidamente el dossier para decidir qué fase quieres hacer con nosotras durante el taller. Te indico la receta detallada que haremos en directo, en qué consiste cada fase y con qué tipo de masa o en qué estado de fermentación de esta trabajaré en cada una de ellas. En el taller se verán todas las fases de la elaboración de un roscón (amasado, formado, decoración y horneado)

Y RECUERDA...

Desde este día del taller hasta el día 06 de enero, estaré online para ayudarte a resolver cualquier duda que te surja a la hora de hacer tu roscón.

SÁBADO 16 DE DICIEMBRE
12:00 H



03. MATERIAL NECESARIO. *

Materiales para la elaboración del roscón.

- Amasadora (opcional).
- Bascula precisa.
- Bandejas de horno.
- Papel de horno.
- Rasqueta.
- Pincel.
- Reloj de cocina o temporizador.

Materiales para decorar:

- Cordón de rafia u otros naturales.
- Cintas con motivos navideños.
- Papel de seda.
- Tarjetas pequeñas.
- Rodajas de naranjas o frutas deshidratadas.

SÁBADO 16 DE DICIEMBRE
12:00 H



04. FASES DEL TALLER.

Estructuramos el taller en diferentes fases en función de los distintos estados de fermentación de la masa. Dado que es imposible hacer todo el proceso del roscón con una misma masa, por los tiempos de levado que tiene, en el taller trabajaremos con diferentes masas. Si os animáis podréis unirlos con vuestro roscón en la fase que más os guste o en la que consideraréis que tendréis más dificultades.

Fase 1: HACEMOS EL FERMENTO Y AMASAMOS.

Fase 2: FORMADO DE DOS ROSCONES (aunque la masa será la misma, los roscones que haremos no)

Fase 3: DECORACIÓN Y HORNEADO.

05. COLABORACIONES.

En esta edición contamos con las siguientes colaboraciones:

- **BIGCRAFTERS.**
www.bigcrafters.com/ instagram: @bigcrafters.
- **CAFÉS LÚA.**
www.cafeslua.com/ instagram: @cafes_lua
- **CASA GRANDE DE XANCEDA.**
www.casagrandexanceda.com/ instagram: @xanceda
- **CLAUDIA&JULIA.**
www.claudiaandjulia.com/ instagram: @claudiaandjulia
- **DEBUYER.**
www.debuyer.com/ instagram: @debuyerespana
- **EL AMASADERO.**
www.elamasadero.com/ instagram: @elamasadero
- **ELENA VARELA. (FOTOGRAFIA CON CALMA)**
www.fotografiaconcalma.com/ instagram: @fotografiaconcalma
- **ELVIRA PAZ. (SIMON ET MOI)**
[www.simonetmoi.com /](http://www.simonetmoi.com/) instagram: @elvirapaz_simon.et.moi.
- **INDICO (lasolucionindicada)**
- **MEGA: MUSEO ESTRELLA GALICIA.**
www.mundoestrellagalicia.es/ instagram: @mundoestrellagalicia
- **JACOBO VARELA. (CODEMATIC)**
www.codematic.es
- **NACHO. (NO.MADE.COCINA)**
www.no-made.es/ instagram: @no.made.cocina



Durante el taller, entre todos los anotados, se procederá a **SORTEO** de:

- Cesta de productos y vale de descuento. (Cafés Lúa)
- Una bandeja de aluminio y una de silicona para hornear. (Debuyer)
- Lote de productos káiser. (Claudia&Julia)
- Vale de 40€ para gastar en web. (Casa grande de Xanceda)
- Kit de roscón de reyes con la receta de Webos Fritos.(El amasadero)
- Dibujo técnica mixta(Elvira Paz, simon et moi)
- 2 Entradas de visita guiada. (Mega: Museo Estrella Galicia)
- Lote degustación navideña (Bigcrafters)
- 1 Jamón (Indico)