

# DOSSIER INICIAL TALLER ROSCÓN SOLIDARIO 2025



→ ROSCÓN SOLIDARIO 2025

20 de diciembre 2025



4º EDICIÓN →



# ÍNDICE

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

SÁBADO 20 DE DICIEMBRE 2025

16:00 H

## 01. INTRODUCCIÓN.

### + LUGAR:

Online en directo, desde Sanamente en A Coruña

### + ENLACE ACCESO:

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

### + RESPONSABLE Y ORGANIZACIÓN DEL TALLER:

Mónica Prego (Pandebroa.by.monikaprego).

### + DURACIÓN:

2 horas.

### + INFORMACIÓN:

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

<https://fundacionadcai.es> @fundacionadcai



SÁBADO 20 DE DICIEMBRE

16:00 H



## 02. DETALLES DEL TALLER.

- Título: "Taller Roscón Solidario 2025 "

**Objetivo:** El objetivo de este taller es aprender a elaborar un roscón o pan de huevo desde sus distintas fases, adaptando la receta a nuestros horarios y entendiendo cada parte del proceso.

Trabajaremos en:

- Programación de tiempos para organizar el proceso.
- Amasado manual del roscón y control de los levados y tiempos, incluyendo el retardo de levados en frío.
- Diferentes tipos de harinas y su influencia en el resultado final.
- Conocimiento sobre las levaduras, fermentos y masa madre.

Este año, como novedad, prepararemos un roscón con masa fermentada de Viena y también un roscón relleno, explorando nuevas técnicas y sabores.

Finalmente, formaremos y hornearemos el roscón, dejándolo listo para convertirlo en un regalo navideño único y muy especial.

- **Cómo hacer el taller:** El taller será **completamente online** y podrás hacerlo conmigo desde la comodidad de tu casa. Estará dividido en tres fases, y tendrás la libertad de elegir:

Puedes realizar cualquiera de las fases en tiempo real, al mismo tiempo que yo, o simplemente ver el taller desde el sofá, para luego ponerlo en práctica a tu ritmo con la receta y el dossier que te enviaremos.

Si decides hacer las tres fases en directo, necesitarás preparar varias masas en diferentes etapas de fermentación, siguiendo las indicaciones del dossier que recibirás al realizar la aportación. En este dossier encontrarás:

- La receta detallada y estructurada.
- Toda la información y trucos necesarios para lograr un roscón perfecto.

También podrás asistir al taller para participar, preguntar y tomar notas, y luego hacer tus roscones cuando te venga mejor.

SÁBADO 20 DE DICIEMBRE

16:00 H



## 02. DETALLES DEL TALLER.

Por último, el taller quedará grabado, y lo enviaremos a todos los participantes para que puedan consultarla siempre que lo necesiten.

Una vez realices tu aportación mediante **Bizum** o **transferencia** y completes los datos solicitados, te enviaremos un dossier completo y detallado. Este incluirá las recetas y las fases del taller.

**IMPORTANTE:** Al realizar la aportación, por favor indica:

- Nombre y apellidos
- Correo electrónico
- Teléfono

Es fundamental que **al menos uno de estos datos coincida con los proporcionados en la inscripción** para que podamos localizar tu transferencia y verificar el pago correctamente.

Si quieras **asistir al taller de forma presencial** o prefieres comprar solo la **merienda**, indícalo al realizar tu aportación y selecciona la opción correspondiente.

Una vez recibamos el aviso, nos pondremos en contacto contigo para confirmar los detalles.

**Recuerda** que este es un evento solidario: todas las aportaciones son independientes entre sí y su único objetivo es recaudar fondos para la Fundación ADCai.

♥ El 100% de lo recaudado se destina íntegramente a la fundación, y los pagos se realizan directamente a su cuenta.

Es **importante** leer detenidamente el dossier para decidir qué fase quieras 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)

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 20 DE DICIEMBRE

16:00 H



### 03. MATERIAL NECESARIO.

¿QUÉ MATERIALES VAS A NECESITAR PARA HACER ESTE TALLER DE ROSCÓN?

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 20 DE DICIEMBRE

16:00 H



## 04. FASES DEL TALLER.

El taller está estructurado en diferentes fases, según los distintos estados de fermentación de la masa.

Dado que es imposible realizar todo el proceso del roscón con una sola masa en tiempo real, debido a los tiempos de levado, trabajaremos con varias masas ya preparadas en distintas etapas.

Durante el taller, podrás realizar cada fase al mismo tiempo que yo, siguiéndome paso a paso, o enfocarte en aquella que consideres más importante o desafiante. Siempre estarás conectado y participando en todo el proceso.

Así, aprenderás de manera práctica y adaptada a tus necesidades, para que disfrutes y logres el roscón perfecto.

Fase 1: HACEMOS EL FERMENTO Y AMASAMOS.

Fase 2: FORMADO DE DOS ROSCONES ( usando la misma masa, haremos dos roscones diferentes)

Fase 3: DECORACIÓN Y HORNEADO.

SÁBADO 20 DE DICIEMBRE

16:00 H

## 05. COLABORACIONES.

En esta edición contamos con las siguientes colaboraciones:

- ALFONSO NOVO  
[www.alfonsonovo.com/](http://www.alfonsonovo.com/) instagram: @alfonsonovo
- BIGCRAFTERS.

[www.bigcrafters.com/](http://www.bigcrafters.com/) instagram: @bigcrafters.

- CAFÉS LÚA.  
[www.cafeslua.com/](http://www.cafeslua.com/) instagram: @cafes\_lua

- CLAUDIA&JULIA.  
[www.claudiaandjulia.com/](http://www.claudiaandjulia.com/) instagram: @claudiaandjulia

- DEBUYER.  
[www.debuyer.com/](http://www.debuyer.com/) instagram: @debuyerespana

- Emilie Henrry

- EL AMASADERO

[www.elamasadero.com/](http://www.elamasadero.com/) instagram: @elamasadero

- ELVIRA PAZ. (SIMON ET MOI)

[www.simonetmoi.com/](http://www.simonetmoi.com/) instagram: @elvirapaz\_simon.et.moi.

- Fotografía con calma

[www.fotografiaconcalma.com/](http://www.fotografiaconcalma.com/) instagram: @fotografiaconcalma

- MEGA: MUSEO ESTRELLA GALICIA.

[www.mundoestrellagalicia.es/](http://www.mundoestrellagalicia.es/) instagram: @mundoestrellagalicia

- JACOB VARELA. (CODEMATIC)

[www.codematic.es](http://www.codematic.es)

- NACHO. (NO.MADE.COCINA)

[www.no-made.es/](http://www.no-made.es/) instagram: @no.made.cocina

- Cristina Alonso. (Sanemente

instagram: @sanamentecc

- TORRE DE NUÑEZ

<https://www.torredenunez.com/es/> instagram: @torredenunez



SÁBADO 20 DE DICIEMBRE

16:00 H

## 05. COLABORACIONES.

En esta edición contamos con las siguientes colaboraciones:

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

- Cesta de productos edición navidad (Cafés Lúa)
- El café para la merienda (Cafés Lúa)
- El chocolate de la merienda ( Chocolates Mariño)
- Manga pastelera "Le tube ". sorteo presencial (Debuyer)
- Sartén ceramica Ceranoa (Debuyer)
- Plato de tarta Madeleine ( Emilie Henry)
- Lote de productos de repostería . (Claudia&Julia)
- Aportación directa a la fundación de un % de ventas .(El amasadero)
- Dibujo técnica mixta(Elvira Paz, simon et moi)
- 2 Entradas de visita guiada. (Mega: Museo Estrella Galicia)
- Lote degustación navideña (Bigcrafters)
- Lote productos ( incluye jamón) (Torre de Núñez)
- Disponibilidad e local ( Cristina Alonso de Sanamente )

