

DOSSIER INICIAL TALLER ROSCÓN SOLIDARIO



INDICE

01 INTRODUCCIÓN.

02 DETALLES DEL TALLER.

03 MATERIAL NECESARIO.

04 FASES DEL TALLER.

05 COLABORACIONES.









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



02. DETALLES DEL TALLER.

- Título: "Taller Roscón Solidario "

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 dosier que te enviaremos.
Si decides hacer las tres fases en directo, necesitarás preparar varias masas en diferentes etapas de fermentación, siguiendo las indicaciones del aula a la que tendrás acceso al realizar tu aportación (previa comprobante de la fundación)

- · 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.

.



02. DETALLES DEL TALLER.

El taller quedará grabado, y lo enviaremos a todos los participantes para que puedan consultarlo siempre que lo necesiten.

Una vez realices tu aportación mediante **Bizum o transferencia** y completes los datos solicitados, te enviaremos el acceso al aula del taller. Este incluirá las recetas y las fases del taller
IMPORTANTE: Al realizar la aportación, por favor indica el numero de referencia que te ha llegado al hacer la inscripción

RS26-xxxxx

Es fundamental que **este dato coincida con el proporcionado en la inscripción** para que puedan localizar tu transferencia y verificar el pago correctamente.

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 dosier 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)

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.



02. DETALLES DEL TALLER.

El taller quedará grabado, y lo subiremos al aula para que lo consultes desde casa a la hora de hacer tus roscones.

Una vez realices tu aportación mediante Bizum o transferencia y completes los datos solicitados, te enviaremos el acceso al aula del taller. Este incluirá las recetas y las fases del taller
IMPORTANTE: Al realizar la aportación, por favor indica el código que has recibido al inscribirte

Es fundamental para verificar el pago correctamente.

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 a la fundación, y los pagos se realizan directamente a su cuenta.

Es importante leer detenidamente el dosier 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)

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.



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.



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.

05. COLABORACIONES.

En esta edición contamos con
las siguientes colaboraciones:









- ALFONSO NOVO
- www.alfonsonovo.com/ instagram: @alfonsonovo
- BIGCRAFTERS.

www.bigcrafters.com/ instagram: @bigcrafters.

- CAFÉS LÚA.

www.cafeslua.com/ instagram: @cafes_lua

- CLAUDIA&JULIA.

www.claudiaandjulia.com/ instagram: @claudiaandjulia

- DEBUYER.

www.debuyer.com/ instagram: @debuyerespana

- Emilie Henrry

- EL AMASADERO

www.elamasadero.com/ instagram: @elamasadero

- ELVIRA PAZ. (SIMON ET MOI)

www.simonetmoi.com / instagram: @elvirapaz_simon.et.moi.

- Fotografía con calma

www.fotografiaconcalma.com/instagram: @fotografiaconcalma

- Supermercados Gadis

https://www.gadis.es// instagram: @gadis.supermercados

- 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

- Cristina Alonso. (Sanemente

instagram: @sanamentecc

- TORRE DE NUÑEZ

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