II EDICIÓN

GUADALCAO

Encuentro Internacional del Cacao y el Chocolate

18 y 19 de octubre

Congreso

Sábado 18 de octubre

11:00 - 11:20 Acto inaugural

11:30 - 12:00 *Mesa: «El Valor del Artesano»*
Manu Jara, Ricard Martínez, Frederic Gerdy, Laura Robles e invitado especial de honor

12:10 - 12:50 *Demo: Pepe Ysla y Jesús Quirós*
«Hablemos de chocolate»

13:00 - 13:50 *Demo: Enric Monzonis*
«Turrones creativos»

14:00 - 14:30 *Demo: Fred Gerdy y José Pleite*
Rellenos e importancia del equilibrio de las recetas de ganache

16:00 - 16:40 *Demo: Carlo Guerriero y Albert Roca*
«Tecnología e investigación aplicada a la Heladería»

16:50 - 17:30 *Demo: Jordi Farrés y Pablo Queijo*
«Creatividad, innovación y técnica en chocolatería»

17:40 - 18:10 *Premios Concursos:* Dictamen y Entrega de Premios,
Concursos: Helado y Bombones

18:20 - 19:00 *Homenajes: "Valor del Artesano".*
Con la Coctelería con Chocolate, Royal Bliss

www.guadalcao.com

II EDICIÓN

GUADALCAO

Encuentro Internacional del Cacao y el Chocolate

18 y 19 de octubre

Congreso

Domingo 19 de octubre

11:00 - 11:40 *Charla: Encuentro entre Culturas del Cacao*

11:50- 12:30 *Demo: Manu Jara y Alfonso Quintero*
«Panettone de Chocolate.
La Ruta Dulce de Hernán Cortés»

12:40 - 13:20 *Demo: Nini Rivera y Ricard Martínez*
«Postres de Restaurante»

13:30 - 14:30 *Demo: Irene Amat y José Pleite*
«Roscón de Reyes»

16:00 - 17:00 *Demo: Rafel y Adrià Aguilera*
«Tronco de Navidad»

17:10 - 17:50 *Demo: Ricard Martínez y Manu Jara*
"La bebida especiada en el mundo del chocolate"
Espacio COVAP

18:00 - 19:00 *Premios Concursos y Clausura.*
Dictamen y Entrega de Premios,
Concursos: Roscón de Reyes y Cocina Salada

www.guadalcao.com