

DE LOS **PABELLÓN** GRANDES CHEFS

EXPO PAN
IMPULSANDO LA
INDUSTRIA DE



24 AL 27 DE AGOSTO
11 A 19 HRS / CIEC WTC CDMX

MIÉRCOLES 24 DE AGOSTO

KitchenAid

	CHEF	TEMA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Chef Ernesto Luna	Masas Laminadas	DEMOSTRACIÓN	Explicación de las laminas de Anchor FP y el uso en masas laminadas
13:00 hrs.	Chef Claudia Niño	Toda la Pastelería moderna dentro de una paleta	DEMOSTRACIÓN	Técnicas, fórmulas, presentaciones y decoraciones para presentar una forma distinta de disfrutar un pastel dentro de una pequeña paleta
14:00 hrs.	Chef Irving Quiroz	Firma de libros del Chef Irving Quiroz	FIRMA DE LIBROS	Libros Pan Artesanal y Panes Mexicanos
15:00 hrs.	Carla Vázquez	Pastel Oso – Bear Cake	DEMOSTRACIÓN	Pastel en forma de carita de Oso decorado con Fondant
16:00 hrs.	Chef Germán Navarrete	Un gran idilio milenario: El pan y la carne	CONFERENCIA	Las carnes rojas han sido siempre acompañadas de pan a través de los siglos, descubramos qué hay detrás de este gran idilio milenario.
17:00 hrs.	Chef Iván Acevedo	Tartas individuales	DEMOSTRACIÓN	Presentación de diferentes tartas en tamaño individual para vitrinas
18:00 hrs.	Chef Yuri O. Villela	Decoración con Duyas en Pastel estilo Vintage	DEMOSTRACIÓN	Realización de la receta del butercream ideal para el manejo de duyas.



DE LOS **PABELLÓN**
GRANDES
CHEFS

EXPOPAN
IMPULSANDO LA
INDUSTRIA DE



24 AL 27 DE AGOSTO
11 A 19 HRS / CIEC WTC CDMX

JUEVES 25 DE AGOSTO

KitchenAid

	CHEF	TEMA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Tere Rull	Cuando sí quitar el gluten de la dieta y harinas alternativas sin gluten.	CONFERENCIA	¿Que es la sensibilidad al gluten? ¿Que harinas se pueden emplear en la panificación sin gluten?
13:00 hrs.	Chef Eduardo Da Silva	Pan victoriano: Versión de caja blanco.	DEMOSTRACIÓN	Pan blando y esponjoso hecho a base de leche, perfecto para el desayuno o para un sándwich.
14:00 hrs.	Chef Siria Serrano	Pastel con flores en Buttercream.	DEMOSTRACIÓN	Decoración de Pastel y flores con técnicas de ducays en Buttercream.
15:00 hrs.	Arq. Luis de la Garza	Panadería, espacio e instalaciones.	CONFERENCIA	Lo que necesitas saber acerca del espacio y las instalaciones para tu panadería...
16:00 hrs.	Chef Sophie Vanderbecken	Chocolate como ingrediente profesional	DEMOSTRACIÓN	Muchos trabajan con chocolate... ¿pero realmente, conocen esta materia prima tan noble? ¿Qué diferencias existen? ¿Qué es un sabor a chocolate? ¿Cómo se trabaja el chocolate? Aprende a reconocer el chocolate y degusta varios tipos mientras te enseñamos una demo de atemperado.
17:00 hrs.	Chef Luisa de la Torre	Pavlova	DEMOSTRACIÓN	Realización de una auténtica Pavlova
18:00 hrs.	Chef Abel Sierra	Surtido de panes de caja	DEMOSTRACIÓN	Elaboración de panes de caja con diferentes cereales y sabores.



DE LOS PABELLÓN GRANDES CHEFS

EXPO PAN
IMPULSANDO LA
INDUSTRIA DE



24 AL 27 DE AGOSTO
11 A 19 HRS / CIEC WTC CDMX

VIERNES 26 DE AGOSTO

KitchenAid

	CHEF	TEMA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Barista Yadira García	La influencia del café en la panadería	CONFERENCIA	Hoy día el café toma gran influencia a nivel mundial y ha encontrado en el pan a su mejor aliado de negocio.
13:00 hrs.	Chef Irving Quiroz	Bollo para Hamburguesas	DEMOSTRACIÓN	Elaboración de pan artesanal para hamburguesas
14:00 hrs.	Alan Rubio	Pasteles de Viaje	DEMOSTRACIÓN	Demo para adentrarnos en descubrir los pasteles de viaje que son postres vanguardia de fácil manipulación y tienen un alto grado de optimización para la producción en pequeño o gran volumen, aplicable en boutiques y hostelería.
15:00 hrs.	Chef Giuseppe de Pasquale	Pasta hecha a mano	DEMOSTRACIÓN	Tallarines en salsa de mascarpone, parmesano, crema y espárragos
16:00 hrs.	Chef Vanessa Hernández	Panadería y pastelería sin gluten. ¿Una moda o un cambio de paradigma?	DEMOSTRACIÓN	Hablaremos de la historia y evolución de la panadería sin gluten, la ciencia detrás de este estilo de cocina, el cambio hacia una vida más sana sin tanta azúcar ni aditivos dañinos, buscando otras maneras de recrear el paladar, diferencias y estilos, como abordarla, porque del cambio. Tipos de harinas, endulzantes y fermentos.
17:00 hrs.	Chef Ramón Andrade	Pan congelado: el futuro de la producción	DEMOSTRACIÓN	Hablaremos acerca de los procesos adecuados para la correcta ultracongelación del pan crudo y fermentado en busca de reducir costos, estandarizar el producto y eficientar los procesos de producción.
18:00 hrs.	Jenny Bermudez	Consistencias de Royal Icing: decoración de galletas	DEMOSTRACIÓN	Realización de tres galletas combinando diferentes consistencias de Royal Icing con tema de verano



DE LOS PABELLÓN GRANDES CHEFS

EXPOPAN
IMPULSANDO LA INDUSTRIA DE
MANEJO REPOSTERIA PANA

24 AL 27 DE AGOSTO
11 A 19 HRS / CIEC WTC CDMX

SÁBADO 27 DE AGOSTO

KitchenAid

	CHEF	TEMA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
12:00 hrs.	Chef Ana Borja	Santa Claus Dress Up	DEMOSTRACIÓN	Galleta Decorada con Royal Icing con efectos de Volumen, detalles pintados a mano , ojos realistas, presentación estilo 3D.
13:00 hrs.	Chef Anna Ruiz	Crossaint Cake y firma de libros Larousse Decoración con fondant	DEMOSTRACIÓN	Creación de un pastel realista
14:00 hrs.	Chef Hugo Fernández	Llega la Navidad	DEMOSTRACIÓN	Técnicas novedosas con uso de fondant, royal icing, aerógrafo y matizadores
15:00 hrs.	Chef Selene Aguilar	Como tener un negocio de éxito en tiempos difíciles	DEMOSTRACIÓN	Demostación de productos de repostería para emprendimiento
16:00 hrs.	Chef Daniela Arellano	¡Emprende montando mesas de dulces con efecto WOW!	DEMOSTRACIÓN	"Te mostraremos como puedes personalizar un postre conveccional y hacer que se vea WOW! Haremos un montaje de una mesa de postres para que sepas qué aspectos considerar en un montaje real para un evento.
17:00 hrs.	Chef Ernesto Luna	Panque de Plátano con Nuez	DEMOSTRACIÓN	Elaboración de Panque de Nuez y utilización de mantequilla Anchor y Crema para Batir Anchor
18:00 hrs.	DÚO: Chef Gaby Maya & Chef Roberto Hernández	Pulled porc con Bollo de papa	DEMOSTRACIÓN	Hombro de cerdo confitado, horneado y desgajado, acompañado con col encurtida y bollo de papa con la salsa original BBQ humo

