

TENDENCIA PANADERA



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Aprender a elaborar pan sin tener que recurrir únicamente a las recetas.
Conocer bien las materias primas utilizadas en panificación.
Conocer las cuestiones técnicas que ayudarán a entender qué sucede en una masa cuando se amasa, fermenta o cuando se cuece.
Controlar los tiempos y temperaturas adecuadas para cada paso.
Aprender a diferenciar entre levadura, masa madre, levain, poolish y todos los fermentos que se utilizan en la panadería actual.

CONTENIDOS

Introducción / Presentación del curso

- Conoce a tu profesor (CV).
- Qué aprenderás.
- Qué necesitas para empezar
- Resumen del recetario

2.Materias Primas

- Cereales y su transformación (el trigo y no solo trigo)
- El agua
- Fermentos: levaduras, masa madre, prefermentos
- Huevos
- Leche
- Grasas
- Aditivos

3.Técnicas y Equipamiento

- 3.1.El proceso de panificación.
- 3.2.El amasado
- 3.3.La fermentación
- 3.4.Boleado
- 3.5.Formado
- 3.6.Fermentación final y corte
- 3.7.Cocción

4.Recetas

- 4.1.Pan común: barra, baguette, chusco, pistola con levadura (*)
- 4.2.Hogazas con masa madre (*)
- 4.3.Ciabatta (*)

BY URBIOLA

4.4.Focaccia (*)

4.5.Pan de molde semiintegral (sándwich) (*)

4.6.Brioche (*)

4.7.Integrales (*)

(*) Descargable