

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

1. Introducción / Presentación del curso
Conoce a tu profesor (CV).
Qué aprenderás.
Qué necesitas para empezar
Resumen del recetario
2. Materias Primas
 - 2.1. Cereales y su transformación (el trigo y no solo trigo)
 - 2.2. Harina
 - 2.3. Harina de malta
 - 2.4. Semillas
 - 2.5. Agua
 - 2.6. Sal
 - 2.7. Fermentos: levaduras, masa madre, prefermentos
 - 2.8. Azúcar
 - 2.9. Huevos
 - 2.10. Leche
 - 2.11. Grasas
 - 2.12. Aditivos
3. Técnicas y Equipamiento
 - 3.1. El proceso de panificación.
 - 3.2. El amasado
 - 3.3. La fermentación
 - 3.4. Boleado
 - 3.5. Fermentación final y corte
 - 3.6. Cocción
4. Recetas y vídeos
 - 4.1. Pan común: barra, baguette, chusco, pistola con levadura (*)
 - 4.2. Hogazas con masa madre (*)
 - 4.3. Chapata (*)

BY URBIOLA

4.4. Focaccia (*)

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

4.6. Brioche (*)

4.7. Integrales (*)

(*) Descargable