

## 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