

## BREAD EDUCATION TOUR PANADERÍA



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 8 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

Bread  
Education Tour promete dar un giro al mundo de la Panadería con un programa educativo emocionante e innovador en nueve ciudades de España. En Resumen Innovación, educación y panadería.

### CONTENIDOS

RECETARIO: Guillermo Moscoso

- ☐ Barra Gallega al estilo fácil
- ☐ Masa de Alta Hidratación. Bolas, Moletes ,Chapatas
- ☐ Pan de Espelta escaldado con Chocolate e Laranxa
- ☐ Chapata Biga de Tomate Seco y Pipas
- ☐ Croissant

RECETARIO: Xavi Barriga

- ☐ Pan de reposo en bloque 24 horas (sin masa madre)
- ☐ Baguette con masa madre líquida y reposo en piezas de 24 horas
- ☐ Chapata de aceitunas, nueces y beicon
- ☐ Pan de coca
- ☐ Hojaldre directo de mantequilla (mariposas, trenzas, hojaldre mini)