

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)