

CURSO DE PANETTONE



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 16 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

El Panettone es una de las elaboraciones de pastelería más apreciadas, por su textura, su aroma y sabor. Es una masa compleja de elaborar, laboriosa y con unos tiempos de fermentación muy largos.

El objetivo de esta formación es que los alumnos consigan elaborar un PANETTONE insuperable.

CONTENIDOS

- 1.Mantenimiento y activación de la masa madre
- 2.Naranjas confitadas
- 3.Recetas base de panettone
- 4.Panettone de fruta
- 5.Panettone ispiracion
- 6.Colomba de naranja y chocolate
- 7.Panettone de chocolate