

## 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