



Centro de Formación
Profesional de Panadería y Pastelería

PANADERÍA CLÁSICA RENOVADA

Por José Roldán

un curso para hacer pan como el de antes

15 Y 16 OCTUBRE • 15.30 - 20.30 PM •

la barra que busca el consumidor, un pan sencillo pero hecho con los procesos tradicionales y de gran calidad



10 HORAS

**CURSO PRÁCTICO-
DEMOSTRATIVO**

**precio: 180 eur
socios: 162 eur**

* El curso es bonificable
para trabajadores R.G. siempre
y cuando la empresa disponga
de crédito

PROGRAMA

Proceso de amasado
Uso de distintos cereales en
panificación (espelta, centeno...)
El uso del frío dentro del proceso
productivo (reposo en bloque, piezas
formadas...)
Realización de las distintas masas
madres (poolish, biga, masa madre de
cultivo...)
Características principales y usos de
dichas masas madres
Nuevos formatos y tendencias
Cocción de los diferentes panes

ELABORACIONES:

- Barra artesana
- Pan de centeno
- Chapata
- Pan brié
- Pan con escaldado
- Pan con t-80
- Baguette
- Fougasse

CONTACTO

620-660-034
www.fegreppa.es
centroformacion@fegreppa.com
Calle Landerer, 1
46003- Valencia- España