



CURSO PRÁCTICO DE PANADERÍA ARTESANA- 8 AL 11 DE JULIO- NIVEL INTERMEDIO.



9:15 AM - 14:15 HORAS

PROFESOR

OBJETIVOS:

LUNES A JUEVES- 20 HORAS LECTIVAS

JOSÉ ROLDÁN TRIVIÑO

Este curso está especialmente dirigido a profesionales y alumnos de formación profesional que estén interesados en aprender de una forma PRÁCTICA y dinámica las bases de la panadería actual y RENTABILIZAR SU NEGOCIO. Profundizaremos en los temas más actuales del sector, como es, los pre-fermentos y los panes con harina de grano completo y la nueva normativa de calidad del pan.

PROGRAMA:

- El amasado, tipos y fases.
- Tipos de harina, su comportamiento y forma de trabajo.
- El mundo de los pre-fermentos y las masas madres.
- Los panes de harina de grano completo sujetos a la nueva normativa.
- Clásicos de la panadería.
- Largas fermentaciones para mejorar el rendimiento y la calidad en la empresa.
- Cocción de los panes.
- Formado manual de la distintas masas, técnicas y consejos.

RESEÑAS ESPECIALES

EN ESTE CURSO TRABAJARÁS MANO A MANO CON EL CAMPEÓN DE ESPAÑA DE PANADERÍA, JOSÉ ROLDÁN, QUE EXPLICARÁ LOS PROCESOS Y DESPUÉS SUPERVISARÁ A LOS ALUMNOS, PUDIENDO HACER CORRECCIONES INDIVIDUALES A CADA UNO.