

16, 17, 23 Y 24
DE OCTUBRE
15.00 A 20.00 H.

PANADERÍA PRÁCTICA ARTESANA

PAN, PIZZAS Y BOLLOS

CURSO

20 horas

¿Para quién es este curso?

Hemos preparado este curso para todos aquellos amantes del buen pan, que quieran aprender una base sólida para la elaboración de panes, panes especiales y productos panaderos.

¿Qué aprenderás?

Los tipos y procesos de amasado: a mano y a máquina,

La importancia de los ingredientes.

El proceso y tipos de fermentación en panificación: en bloque, en pieza...

Los reposos

La elaboración de prefermentos: masa madre, biga y poolish.

El manejo del horno: temperaturas de masa, cocción, la importancia del vapor durante la cocción.

ELABORACIONES

PAN COMÚN: ELABORACIÓN DE MASA DE PAN COMÚN CON DIFERENTES FORMATOS.

PAN DE CHAPATA CON PREFERMENTO.

PAN DE LECHE

PAN INTEGRAL

PAN DE ESPELTA: ELABORACIÓN DE PAN DE HAMBURGUESA CON HARINA DE ESPELTA.

PIZZAS: ELABORACIÓN DE PIZZAS CON MASA MADRE.

TARTAS SALADAS: ELABORACIÓN DE QUICHE CON APIO Y NUECES.

BOLLERÍA: ELABORACIÓN DE PIEZAS PEQUEÑAS DE BOLLERÍA CON FRUTOS SECOS Y ESPECIAS.

¡CURSO PRÁCTICO!

+ INFORMACIÓN

DOCENTE:

SILVIA MARTÍNEZ

Profesora titular del CFP Panadería y Pastelería

LUGAR DE REALIZACIÓN:

**CENTRO DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE PANADERÍA Y
PASTELERÍA**

C. Landerer, 1- 46003- Valencia

INCLUYE

temario, materiales, diploma acreditativo, muestras de las piezas elaboradas que te llevarás a casa.

PRECIO

225 € público general
dto. socios y exalumnos reglada
100 % bonificado para trabajadores en
R.G. a través de los créditos de
FUNDAE

INSCRIPCIONES:
TELF. +34 620660034

