

PANADERÍA ARTESANA RENOVADA POR JOSE ROLDÁN

En este curso aplicaremos las bases de la panadería tradicional para realizar unas elaboraciones completamente novedosas, acordes a los ritmos de producción y trabajo de un obrador artesanal.

El maestro, José Roldán, ha sido ganador del oro en el último campeonato internacional "Bakery in the City" y elaborará tres de las recetas ganadoras en el mismo (*). Además, se desarrollarán panes con la aplicación de prefermentos, un pan de hamburguesa con aspecto de piel de tigre, y especialidades saladas como pizza y focaccia, de las que se presentarán varias propuestas para llevarlas a vitrina.

Repasaremos el orden y organización de los procesos productivos para ser lo más eficaces posible y de especial interés será el amasado a mano para el pan integral.

ELABORACIONES:

- Baguette tradición
- Pan de Masa Madre (100%)
- Pan de frutos secos
- Pan de espelta y semillas
- Pan con poolish de trigo y centeno, eucalyptus y limón (*)
- Pan de merienda integral de chocolate y naranja (*)
- Tiguer Burguer
- Pizza panadera
- Focaccia



29 y 30 de mayo 2023

15.30-20.30 h

Centro de Formación
Profesional de
Panadería y Pastelería
FEGREPPA
Avd. General Avilés,
32 bajo-Valencia

BONIFICADO FUNDAE

**INSCRIPCIONES:
620660034**