

Iniciación a la Panadería Casera y Artesanal

DURACIÓN Y FORMATO 16 horas (4 sesiones)	HORARIO Y FECHAS 17:00 a 21:00h Del 24 al 27 de mayo	PRECIO 20 €
--	---	------------------------------

Docente a cargo: David Soriano — Experto docente en panadería y bollería, y presidente de la asociación cultural Amantes del Buen Pan.

TEMARIO DETALLADO POR SESIONES

24 de Mayo • Elaboración de pan directo • Arranque de una masa madre • Elaboración de pan de alta hidratación • Elaboración de pan de baja hidratación	25 de Mayo • Elaboración de Crema Pastelera • Elaboración de hojaldre • Elaboración de magdalenas con copete • Elaboración de donuts
26 de Mayo • Pan al horno • Pan frito • Pan en sartén • Pan al vapor	27 de Mayo • Panes para minorías discriminadas • Pan de Masa Madre • Panes creativos

 Si da tiempo, igual que en anteriores ediciones, realizaríamos pizzas para acabar el curso.

Plazas limitadas. ¡Aprende las técnicas tradicionales con los mejores profesionales del sector!