

Curso de Panadería 2.0

Precio un solo pago: Q 5,500.00
Inscripción: Q1,200.00 , 1 pago de Q4,300.00



4 semanas por dos días seguidos (lunes y martes) y se realizarán aproximadamente 4 panes en los dos días.

Se emplearán diferentes Masas Madres, llevaremos más control de temperatura y diferentes ecuaciones para lograr equilibrio en las masas, se usarán diferentes harinas de maíz, centeno, cebada y almendra.

PROGRAMA

SEMANA 1

- Pan de Campaña (Larga fermentación)
- Pan de Cebolla y Ajo
- Pan de Copos de Avena
- Torta de Aceitunas

SEMANA 2

- Pan Rustico Pre cocido (Larga Fermentación)
- Pan Levain (Larga Fermentación)
- Pan de Maíz
- Pan de Amapola

SEMANA 3

- Fongantine de Chocolate (Larga Fermentación)
- Pan Patata
- Pan de centeno y semillas
- Pan Challa (de 4 y 6 cordones)

SEMANA 4

- Broa de Centeno y Maíz
- Trenza integral de higos
- Pan de Queso
- Pan de Aceite de olivo