

CURSO DE PANES

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Panes

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Proporcionar a los profesionales de la restauración los conocimientos y habilidades necesarias para elaborar una variedad de panes artesanales, dominando las técnicas de fermentación, amasado y horneado, con el fin de enriquecer su oferta gastronómica y mejorar la experiencia de sus clientes a través de productos de panadería de alta calidad.

Contenido:

1. Introducción a la Panadería Profesional:

- Importancia del pan en la gastronomía y su papel en la restauración.
- Tipos de panes más demandados en el sector.
- Equipamiento esencial y organización del espacio de trabajo.

2. Fundamentos de la Elaboración de Pan:

- Principios de la panificación: harinas, levaduras y otros ingredientes básicos.
- Técnicas de amasado: directo, autolisis y amasado francés.
- Control del proceso de fermentación: fermentación lenta, fermentación en frío y uso de masa madre.

3. Panes Básicos para Restaurantes:

- Elaboración de pan básico de masa madre.
- Pan de hogaza: técnicas para lograr una corteza crujiente y una miga esponjosa.



- Baguette: amasado, formado y horneado clásico.
- Pan de molde: preparación y técnicas de horneado para obtener una textura suave.

4. Panes Especiales y Regionales:

- Panes integrales y de cereales: combinación de harinas y fermentación.
- Panes con ingredientes especiales: aceitunas, frutos secos, hierbas y especias.
- Elaboración de focaccia y ciabatta: panes italianos con características únicas.
- Panes regionales y tradicionales: chapata, pan de centeno, y pan de maíz.

5. Decoración y Presentación de Panes:

- Técnicas de greñado y acabado para mejorar la presentación.
- Uso de semillas, harinas y aceites para decoración.
- Presentación en mesa y sugerencias de maridaje con platos.

6. Optimización y Logística en la Producción de Pan:

- Planificación de la producción diaria: cálculo de cantidades y tiempos.
- Conservación y almacenamiento de panes elaborados.
- Estrategias para minimizar el desperdicio y aprovechar el excedente.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Embárcate en un viaje culinario irresistible con nuestro curso presencial de panes! Descubre el arte de la panadería mientras aprendes a crear panes artesanales que transformarán tu cocina en una panadería de ensueño. Bajo la guía de maestros panaderos, explorarás técnicas esenciales para amasar, fermentar y hornear panes perfectos, desde crujientes baguettes hasta esponjosos panes caseros. Experimenta con sabores y texturas que llenarán tu hogar con aromas irresistibles y el calor del pan recién horneado. ¡Únete a nosotros y convierte cada bocado en una celebración del auténtico sabor del pan!

Síguenos en: [Instagram](#)

