

PANADERÍA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 03/04/2025 - 03/04/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

- Introducción a la panificación
 - Principales ingredientes del pan
 - El porcentaje del panadero
 - Los 12 pasos para hacer pan
 - Ley del pan
 - Composición de las harinas
 - El almidón
 - Materia grasa y las cenizas
 - Clasificación de las harinas según su fuerza
 - Clasificación de las harinas según su extracción
- Los prefermentos
 - Usos
 - Tipos de prefermentos firmes o secos
 - Tipos de prefermentos blandos
 - Fermentación: tiempos vs. levadura
 - Las masas madres
 - Conservación y uso
- El amasado
 - Influencia de los ingredientes en la masa
 - Parámetros a tener en cuenta

- Métodos de amasado
 - Amasar manualmente método francés
 - Temperatura de la masa
 - Sobreoxidación de la masa
 - Desarrollo del gluten
 - Autólisis
-
- La fermentación del pan
 - Tipos de levadura
 - Actividad enzimática
 - Primera fase de la fermentación: fermentación en bloque
 - Segunda fase de la fermentación: El desgasificado
 - Tercera fase de la Fermentación: El plegado
 - Cuarta fase de la fermentación : División, boleado y reposo
 - Quinta fase de la fermentación : Formado
 - Sexta fase de la fermentación: fermentación en pieza
-
- El horneado
 - El corte o greñado
 - Reacciones que ocurren durante el horneado
 - Fin de la cocción
 - Enfriado
-
- Conservación
 - Retrogradación del almidón
 - Almacenamiento
 - El sabor del pan
 - Otros ingredientes que se pueden añadir
 - Defectos de la panificació
-
- Pizza
 - Características generales de la masa de pizza
 - Características por regiones
-
- Kachapuri y bage
-
- Mochi, dango y bao
-
- Injera y ramazan

PROFESORADO

Diaz, Capitolina

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/panaderia>