

OKINTZA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/04/03 - 2025/04/03
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

**Informazio gehiago
eta izen-ematea**

NORI ZUZENDUA

- 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 fermentos
 - Usos
 - Tipos de fermentos firmes o secos
 - Tipos de fermentos 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

IRAKASLEAK

Diaz, Capitolina

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/eu/ikastaroa/okintza>