



David Soriano Flores

Experto docente en panadería, bollería y pastelería
Presidente de la asociación cultural Amantes del Buen Pan



Taller: Dulces Navideños

12/12/23

- +Preentación y agradecimientos
- +Principales dulces panaderos de Navidad Tradicionales
- +Dulces Navideños de Vanguardia
- +La fruta escarchada
- +Montaje de moldes improvisados para turrone
- +Elaboración de turrón de chocolate tipo Suchard®
- +Elaboración de turrón de almendra
- +Elaboración de turrón de nata y nueces
- +Historia del mazapán
- +Elaboración de mazapán
- +Creación y montaje de un Portal de Belén de mazapán

13/12

- +Recuerdo del día anterior
- +Elaboración de mantecados de chocolate
- +Elaboración de mantecados de canela
- +Elaboración de mantecados de limón
- +Elaboración de bolas de coco
- +Presentación y degustación de turrone y mantecados

19/12

- +Recuerdo de las sesiones anteriores
- +Elaboración de Planchas de Bizcocho
- +Elaboración de Crema Pastelera
- +Historia del Ganache
- +Elaboración de Ganache
- +Montaje de un Tronco de Navidad
- +Presentación y degustación

20/12

- +Repaso de todo lo visto anteriormente
- +Elaboración de una masa de Roscón de Reyes
- +Montaje de un Roscón Tradicional y un Roscón Madrileño
- +Montaje de un Roscón Salado
- +Montaje de un Roscón de Reyes Invertido

Nota: si se avanzase con agilidad, se podría realizar también un Babka