David Soriano Flores

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

Taller: Iniciación a la panadería casera y artesanal

13/02/24
+Presentación y agradecimientos
+¿Qué es el pan y qué es panadería?
+Origen del pan
+¿Qué es una Masa Madre?
+Tipos de panes
+Elaboración de pan directo
+Arranque de una masa madre
+Elaboración de pan de alta hidratación
+Elaboración de pan de baja hidratación

14/02/24
+¿Qué es la Bollería?
+Tipos de bollería
+Elaboración de Crema Pastelera
+Elaboración de hojaldre de San Valentín con fresas
+Elaboración de magdalenas con copete
+Elaboración de donuts

15/02/24
+Repaso de lo visto el día 13
+Métodos de finalización del pan
+Pan al horno
+Pan frito
+Pan en sartén
+Pan al vapor

16/02/24
+Repaso de lo visto los días 13 y 15
+Panes para minorias discriminadas
+Pan de Masa Madre
+Pan escaldado
+Pan ácimo
+Pan para hipertensos
+Pan de agua de mar
+Pan de caldo

Si da tiempo, realizaríamos unas pizzas para finalizar el curso