



L'école de
pâtisserie

PANADERÍA

DIPLOMADO DE PANADERÍA

Duración: **10 sesiones**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

Incluye recetario, materia prima, diploma, porción de degustación para llevar.

FERMENTOS NATURALES Y PANES SALADOS

- El Levain
- El pan con Levain natural
- Pan con cereales (con levain)
- Pan de campo (con levain)
- Chapata con champiñones (con polish)
- Chapata con chorizo verde (con polish)
- Chapata masa II
- Pan de caja al aceite de olivo y hierbas provenzal
- Pan de caja bicolor (Pumpernickel e integral)
- Pan de caja multigrano
- Pan de hamburguesa integral
- Pan de queso Parmesano
- Pan hojaldrado con jitomates confitados
- Focaccia al pesto y aceitunas negras
- Pan Integral (con masa fermentada)
- Pan Integral al limón, nuez y pasas
- Pan con chorizo y queso gruyere



L'école de
pâtisserie

PANADERÍA

- Pan con mermelada de cebolla
- Pan Escocés
- Chili Corn Bread
- Fugasse con Tocino
- Pan con cidra y manzana
- Pan Vienes
- Pan baguette de tradición francesa
- Pan baguette con levain
- Pan de sémola fina

PANES DULCES Y ESPECIALES

- Brioche hojaldre con pasas al ron y azúcar de grano
- Rollo de almendra y cassis
- Bastón de nuez y crema pastelera
- Brioche hojaldre de avellana
- Brioche mouseline
- Brioche con praliné
- Brioche Bostock (jarabe de almendra y crema de almendra)
- Brioche Strusel (Tipo crumble de avellana)
- Kougelhopf
- Croissant



L'école de
pâtisserie

PANADERÍA

- Pain au chocolat
- Fuente de manzana y ciruela
- Pastel Vasco
- Bisquet
- Orejas
- Empanadas de manzana y guayaba (Pasta hojaldre)
- Pasta "philo"
- Pasta strudel de manzana
- Pasta sucré (tarta de frutas y tarta peras almendra)
- Pasta sablé beton (tartaleta de limón amarillo)
- Pasta Savarin (borrachito)