

MASTERCLASS

PANADERÍA ARTESANA

17 y 18 de marzo



José Roldán, World Baker 2025

Director de IBP Center y una de las figuras más reconocidas de la panadería artesana a nivel nacional e internacional. Es el seleccionador nacional de panadería del equipo español Los Espigas, y miembro del Club Richemont. Campeón de la Copa Louis Lesaffre 2007 (por equipos y en bollería), Campeón de España de Panadería Artesana 2015 y Campeón del Mundo en 2023, combina innovación, creatividad y técnica al frente del proyecto IBP Center.

Contenidos

Esta masterclass está especialmente dirigida a profesionales del sector que estén interesados en aprender de una forma dinámica las bases de la panadería artesana.

- El amasado, tipos y fases.
- Tipos de harina, su comportamiento y forma de trabajo.
- El mundo de los pre-fermentos y las masas madres.
- Clásicos de la panadería.
- Largas fermentaciones para mejorar el rendimiento y la calidad en la empresa.
- Cocción de los panes.
- Formado manual de la distintas masas, técnicas y consejos.

Objetivos

El objetivo de esta masterclass es ofrecer a los profesionales del sector las bases de la panadería actual de una forma dinámica. Profundizaremos en los temas más actuales del sector, como es, los pre-fermentos y a masa madre de cultivo.

Elaboraciones

Pan de frutos secos, pan de chocolate y naranja, baguette francesa, pan con biga, focaccia, pan de hamburguesa 2.0, etc.

Organización

10h organizadas en dos jornadas. Martes 17 de marzo de 15:00 a 20:00h y miércoles 18 de 9:00 a 14:00h.

Importe

490€

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº de cuenta ES58 0049 1917 4720 1021 0661 / SWIFT: BSCHESMM

Lugar de impartición:

Escuela de panadería y pastelería IBP Center (Campus Córdoba)

Av. Menéndez Pidal s/n (Antiguo edificio E.T. agrónomos y montes), 14004, Córdoba

Información e inscripciones:

info@ibpcenter.com

www.ibpcenter.com

