



# MASTERCLASS

## BARRAS Y BAGUETTES ARTESANAS

1 y 2 de junio

### 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.

### Objetivos

El objetivo es proporcionar a los profesionales las herramientas necesarias para lograr barras y baguettes con una estructura equilibrada, corteza crujiente, buen desarrollo alveolar y gran calidad aromática, manteniendo al mismo tiempo procesos de producción eficientes y adaptados al obrador.

### Organización

10h organizadas en dos jornadas. Lunes 1 de junio de 15:00 a 20:00h y martes 2 de junio de 15:00 a 20:00h.

#### Importe

390€ - Parcialmente bonificable\*

**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

\*Para trabajadores en Régimen General de la Seguridad Social, importe bonificable 130€

### Contenidos

Este curso está especialmente dirigido a profesionales de la panadería que deseen profundizar en la elaboración de barras y baguettes artesanales, comprendiendo los procesos técnicos que influyen en su calidad final.

A lo largo de la formación se analizarán los distintos factores que intervienen en la elaboración de estos panes: selección de harinas, desarrollo del amasado, uso de prefermentos y masas madre, así como el control de las fermentaciones y la cocción.

- Estudio de las harinas y su comportamiento en masas de baja y media hidratación.
- El amasado: tipos, desarrollo del gluten y adaptación según la harina.
- Prefermentos en panadería: polish, biga y otros métodos de fermentación previa.
- Masa madre de cultivo y su aplicación en barras y baguettes.
- Fermentación en bloque y su influencia en el sabor y la estructura del pan.
- Técnicas de división y formado de barras y baguettes.
- Control de la fermentación final.
- Greñado y desarrollo de la pieza en horno.
- Cocción: vapor, temperatura y desarrollo de la corteza.
- Organización del proceso productivo para optimizar el trabajo en el obrador.



#### Información e inscripciones:

info@ibpcenter.com  
www.ibpcenter.com  
667 67 55 40