



MASTERCLASS

BOLLERÍA DE VITRINA PROFESIONAL

14 y 15 de octubre

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

Se trabajarán en profundidad las masas hojaldradas y brioches, comprendiendo los procesos clave para conseguir piezas ligeras, bien desarrolladas y visualmente impactantes, con un enfoque práctico orientado a la regularidad, eficiencia y aplicación real en el obrador.

- Bases de la bollería profesional: materias primas y formulación
- Amasado y control de masas
- Fermentación y desarrollo del producto
- Laminado: técnica y precisión
- Cocción y acabados finales
- Rellenos y combinaciones
- Organización del trabajo y producción eficiente
- Diseño de una vitrina actual y equilibrada



Objetivos

Una formación diseñada para profesionales y apasionados que buscan dar un salto de nivel en su bollería, aprendiendo a crear una vitrina moderna, atractiva y con alto valor comercial.

Elaboraciones

Croissant, croissant curvo, pain au chocolat, pain suisse, jurassienne, arrojado de pistacho...

Organización

10h organizadas en dos jornadas. Jueves 14 de octubre de 15:00 a 20:00h y viernes 15 de mayo 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€

Información e inscripciones:

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