

MASTERCLASS

LOS SECRETOS DEL PANETTONE ARTESANO CON TONI VERA

26 y 27 de noviembre

Toni Vera

Maestro pastelero, especialista en masas fermentadas y uno de los profesionales más reconocidos de España, es una de las grandes referencias en bollería artesanal y hojaldrado. Actualmente, lidera el área de bollería y laminados de la emblemática Pastisseria Canal de Barcelona y es formador en la Baking School Barcelona Sabadell. Es tetracampeón del premio al Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España (2016, 2019, 2022 y 2025) y ganador del Mejor Panettone Artesano de España 2024. En 2026 representará a España en la Coppa del Mondo del Panettone en Milán.

Contenidos

El panettone, de tradición italiana, se ha consolidado como uno de los productos de vanguardia con mayor proyección en las panaderías y pastelerías de nuestro país. En esta masterclass se trabajará de forma práctica todo el proceso de elaboración del panettone artesano de frutas, reconocido como Mejor Panettone Artesano de España 2024, y el panettone de chocolate.

Se abordará el cuidado de la masa madre, sus refrescos y mantenimiento, así como los principales procesos de elaboración: primer y segundo impasto, preparación de la glasa, formado, fermentación y cocción.

A través de un proceso técnico y cuidadosamente controlado, se analizarán las claves para conseguir un panettone de excelencia, con una miga deshilachada, algodonosa, suave y de gran desarrollo.

Objetivos

El objetivo de la masterclass es que los profesionales adquieran una visión técnica y práctica que les permita comprender y dominar los principales factores que intervienen en la elaboración del panettone artesano. La formación está orientada a trasladar estos conocimientos al día a día del obrador, aprendiendo a controlar y optimizar cada etapa del proceso para obtener un producto de alta calidad, regularidad y eficiencia.

Organización

10h organizadas en dos jornadas. Jueves 26 y viernes 27 de noviembre 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

