

FORMULACIÓN DE PANES DE MASA MADRE

Imparte: **Chef Bernardo Flores.**

Tema: **Curso intensivo Formulación de Panes de Masa Madre**

Fecha: 18, 19 y 20 de MAYO 2022.

Horario: Día uno 9:00 hrs a 15:00 hrs.

Día dos 9:00 hrs a 16:00 hrs.

Día tres 9:00 hrs a 15:00 hrs.

Duración: 3 días (aproximadamente 20 horas intensivas).

Costo: **\$8,900.00**

Incluye: Mandil, diploma, materia prima, manual y elaboraciones realizadas durante el curso.

Ubicación: Obrador dolcenero, Av. Lomas verdes #640, local 27, Lomas verdes 1ª sección, Naucalpan, C.P. 53120.

OBJETIVO GENERAL:

El panadero aprenderá a crear sus fórmulas de pan, y a saber decidir si incorpora algún prefermento o masa madre, de qué tipo y cuánto, según el resultados que se busque o bien el espacio de trabajo que se tiene, considerando para ello MM en tres métodos: directo, retardado ó larga fermentación

TEMARIO A TRATAR

- Diferentes tipos de harinas, sus ventajas y desventajas.
- Selección de la harina correcta para cada uno de nuestros prefermentos y panes .
- Repasar entendimiento sobre fermentación con levadura comercial (alcohólica)
- Entender las características y usos de los prefermentos con levadura comercial (biga y poolish, ¿cuándo usarlos y cuánto usar?)
- Entender el proceso de fermentación con levadura salvaje (láctico-acética).
- Introducir el concepto de acidez y su medición (PH.)
- Entender la fermentación y el concepto de acidez (PH y su efecto en el comportamiento de levaduras, bacterias y enzimas, y por tanto en el desempeño de las masas)
- Analizar los factores que afectan la acidez (harina, hidratación, temperatura y tiempo)
- Llevar a cabo análisis práctico de las diferencias entre:
 - leaven joven vs leaven maduro
 - leaven líquido vs leaven duro
 - leaven blanco vs leaven integral
 - leaven trigo vs leaven centeno
- Conocer la importancia de la acidificación en panes con centeno (pentosanos y sus efectos en la textura del pan)
- Conocer las bondades del uso de masa madre sobre la digeribilidad y nutrición del pan

- Ser capaz de REFORMULAR CUALQUIER RECETA sin prefermentos hacia una con prefermentos, según los resultados deseados en nuestro pan.
- Aplicar la fermentación con masa madre en áreas donde tradicionalmente no se fermenta, como la "REPOSTERÍA".
- Explicación de como arrancar una MM dulce.
- Aplicación de la panedría de MM sin gluten como entenderla y poder sustituir ingredientes de acuerdo a los resultados que queremos lograr.

Panes a ejecutar durante la clase:

- Ciabatta.
- Focaccia.
- Baguette.
- Fougasse.
- Masa de pizza.
- Pan de MM (tres métodos: directo, retardado y larga fermentación)
- Pan de MM de cacao y chocolate.
- Panes de centeno: Volkornbrot y méteil.
- PANETTONE (masa neutra).
- Pan de MM sin gluten: arroz y sarraceno.
- Grissini.
- Panque Sourdough de centeno.

INFORMACIÓN PARA PAGOS

DATOS BANCARIOS:

BBVA BANCOMER
MAURICIO MONTIEL BARREDO
CTA. 0107305249
CLABE: 012180001073052497

PAYPAL:

Ingresar al siguiente link y realizar el movimiento por la cantidad indicada.
[PayPal.Me/dolcenero](https://www.paypal.com/mx/merchandise/dolcenero)
ventas@dolcenero.mx

Pago a meses sin intereses con pago en tarjeta de crédito e nuestra sucursal de Lomas Verdes dentro de shopping plaza.

*Favor de enviar comprobante de pago, nombre completo, teléfono móvil y nombre del curso al que se esta inscribiendo al siguiente correo:

ventas@dolcenero.mx

- Para poder llevar a cabo este curso requerimos al menos 5 personas inscritas.
 - Si las 5 personas no se juntan, el total de tu transferencia se devolverá al 100% a la cuenta de la cual se realizó la transferencia por el pago del curso.
 - Se puede reservar lugar con el 50% del total.
 - El 50% restante deberá ser liquidado el día del curso en EFECTIVO.
 - En caso de realizar tu pago y no poder asistir al curso, podrás indicarnos hasta con 8 días de anticipación y se te hará el reembolso del 70% de tu transferencia.
 - En caso de pasar la fecha límite de cancelación, te ofrecemos la opción de transferir por tu cuenta el curso a algún amigo o conocido, por supuesto, dando aviso a dolcenero para que considere los cambios pertinentes para la elaboración del diploma.
 - Todos los cursos que se dan en dolcenero contienen un manual teórico con la información a analizar y tratar durante la duración del curso.
 - La materia prima está totalmente incluida en el precio.
 - Se pide de antemano a los participantes que sean puntuales por respeto a los demás, aún así siempre daremos un margen de tolerancia de 10-15 min antes de dar por iniciado el curso.
 - Todas las dudas serán aclaradas por el Chef instructor, además el staff de dolcenero también siempre estará apoyando para proveer el material, herramientas y materia prima que el alumno requiera.
 - Se dará un diploma al finalizar el curso, como constancia de que se concluyó con éxito el mismo.
 - Se pide de favor a todos los participantes que sus teléfonos permanezcan en silencio, si reciben alguna llamada que esta sea atendida en el exterior del obrador, esto como señal de respeto hacia los demás alumnos y el docente.
- Por cuestiones de COVID es importante que se mantengan con cubrebocas todo el tiempo y lavandose periódicamente las manos.**
- Favor de tener sus precauciones, pues si alguno presenta temperatura elevada se le negará el acceso al curso para no arriesgar la salud de los demás. Seamos conscientes, si tienes ó crees tener COVID transfíere tu curso a algún conocido.**