

## CURSO BASICO DE PANADERIA Y REPOSTERIA

Chef Alba Nydia Salgado

Universidad Mundial

### Modulo I *Teoria*

Tipos de harina

Leudantes naturales

Tipos de masas fermentadas

Masas madre y levaduras

### Modulo II *Practica*

Masas con leudantes quimicos

Panaderia Europea

Recital: grisinis, pizza, focaccia

### Modulo III

Panes integrales

Frutos second, semillas

Recetas: pan rusticos con variedad de semillas y cereales, muffins.

### Modulo IV

Caracteristicas de masas basicas de la reposteria y galleteria

Hojaldre, Americana, brises, sucre y sable

Tecnicas de coccion, horneado y manipulacion

Recetas: tarta de manzana, hojaldre relleno, galletas de nuez

### Modulo V

Tipos de esponjas simples para bizcochos. Esponjosos/mantequilla

Recetas: brazo gitano, tiramisu

#### Modulo VI

Coberturas y rellenos clasicos

Buttercream, frances, italiano

Ganache y glaseado

Recetas: pastel basico, volcan de chocolate, panque citricos

#### Modulo VII

Cremas y natillas

Ligadas, espesadas, horneadas

Mantequillas, margarina, lacteos

Recetas: crema pastelera, choux y caramelo

#### Modulo VIII

Rellenos naturales y conservas

Coullis, fruta cristalizada

Salsas basicas

#### Modulo IX

Tecnicas de decoracion basicas con merengue, fondant y chocolate

#### Modulo X

Chocolateria basica

Tipos de chocolate

Tecnicas de templado

Recetas: trufas, enjambres y manzanas