

CREA TU PAN



Mireia Anglada

Curso semi participativa donde aprenderás a elaborar tu propio pan casero.

Se elaborarán varias recetas con técnicas varias donde se explicará paso a paso la fermentación, moldeado y cocción de las masas.

Se hablará de la importancia de los ingredientes que se necesitan para crear tus panes: harinas, grasas, líquidos... ¿Cuál escoger en cada caso? Grissinis, pan kassmia, panecillos para hamburguesas... son algunos ejemplos de las recetas que veremos...¡Atrévete a crear tus propios panes!

Matricula abierta

Envía el formulario de pre-inscripción para matricularte

** El precio incluye clase, degustación, material didáctico y productos para la elaboración.*

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.